







LE CORDON BLEU

GUÍA COMPLETA DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS POSTRES



CON MÁS DE
150 DELICIOSAS RECETAS
DE LA ESCUELA DE COCINA
MÁS FAMOSA DEL MUNDO



BLUME





CARAMELO

Si el almíbar hierve más allá del estadio de quebrado duro, se convierte en caramelo y cambia rápidamente su color de un tono dorado pálido a otro oscuro. El color es una buena referencia para el sabor: los caramelos muy pálidos tienen un sabor ligero, un caramelo dorado oscuro tiene un sabor más cálido y pronunciado, mientras que un caramelo oscuro tiene un sabor que recuerda al de los frutos secos con una pizca de amargor. El cambio de pálido a oscuro también es muy rápido: de la misma forma, si la cocción no se para de inmediato se oscurecerá mucho, amargará y se quemará muy pronto. Utilice el caramelo enseguida puesto que se solidifica rápidamente. Para obtener un caramelo con buena consistencia de caída, retire el recipiente del fuego. Protéjase la mano y el antebrazo con un guante de horno grueso y sostenga el cazo lejos de usted; vierta por encima un poco de agua hirviendo. Sacuda el cazo a distancia pues el caramelo chisporroteará y burbujeará de forma violenta al añadirle el agua. Cuando el caramelo se haya asentado se aligerará un poco, pero todavía conservará su sabor y color y no se solidificará.



1 Hierva el almíbar hasta que éste cambie de color; luego continúe hirviéndolo sin remover hasta que el caramelo alcance el estadio deseado. Éste constituye un caramelo oscuro delicioso.



2 Retire el cazo del fuego tan pronto como el caramelo haya alcanzado el color deseado y colóquelo sobre un cuenco con agua helada. De esta forma el cazo se enfría rápidamente evitando que el caramelo se queme u oscurezca.

PRALINÉ

El praliné consiste en un caramelo al que se le han añadido frutos secos poco antes de solidificarse. Se prepara generalmente con almendras blanqueadas y tostadas, pero también pueden añadírsele pacanas, anacardos, pistachos pelados o nueces de Brasil. Las nueces, sin embargo, tendrán un sabor amargo. Cuando el praliné esté frío, puede aplastarse con un rodillo o molerse en un robot.



1 Añada los frutos secos al caramelo y retírelo del fuego enseguida.

2 Viértalo sobre una placa de hornear engrasada o en una placa forrada con papel sulfurizado antiadherente. Extienda rápidamente la mezcla formando una capa uniforme con un cuchillo paleta engrasado.



NOUGATINE

Esta mezcla de frutos secos es maleable gracias a la incorporación de glucosa. Prepare el caramelo con 100 ml de agua, 1 kg de azúcar y 400 g de glucosa. Agregue 500 g de almendras blanqueadas (véase página 107), tostadas y fileteadas o picadas.



1 Vierta la mezcla sobre una superficie aceitada y déjela enfriar ligeramente. Luego aplástela con un rodillo dando un grosor de unos 5 mm.

2 Cuando la *nougatine* se haya enfriado hasta estar justo caliente, puede cortarse en formas. Déjelas reposar hasta que se haya endurecido.



EXTENDER Y DOBLAR

La forma correcta de extender y doblar la pasta es manteniendo sus extremos rectos y alineados al doblarlos como una carta. De esta forma, la pasta sube homogéneamente y sus capas quedan consistentes.



1 Extienda la pasta formando un rectángulo alargado. Piense en la pasta como en tres secciones cuadradas: doble el tercio inferior sobre el centro.



2 A continuación, doble el tercio superior sobre el inferior.



3 Obtendrá como resultado un cuadrado de tres capas cuyos extremos estarán alineados.

DAR LA VUELTA A LA PASTA Y DEJARLA REPOSAR

Envuelva la pasta con película transparente o papel sulfurizado enharinado y enfríela 30 minutos cada vez que la extienda; dóblela y déle la vuelta. Este proceso debe repetirse 6 veces en total para obtener capas ligeras así como hojaldradas.



1 Dé un cuarto de vuelta al cuadrado, de forma que el pliegue superior se encuentre ahora a la izquierda y el extremo derecho original del cuadrado quede encima.



2 Presione los extremos de la pasta para sellarlos, luego extienda la pasta formando un cuadrado como antes.



3 Doble la pasta como antes. Hágale unas marcas con el dedo para recordar el número de veces que la ha doblado, extendido y volteado. Déjela enfriar.

CORTAR FORMAS BÁSICAS

Para asegurarse de que la pasta de hojaldre subirá de forma homogénea, debe darle igual grosor al extenderla con el rodillo.



1 Extienda la pasta dándole el grosor deseado y póngala sobre una superficie de trabajo fría y limpia. Pincélela con un glaseado de huevo (*véase* página 123).

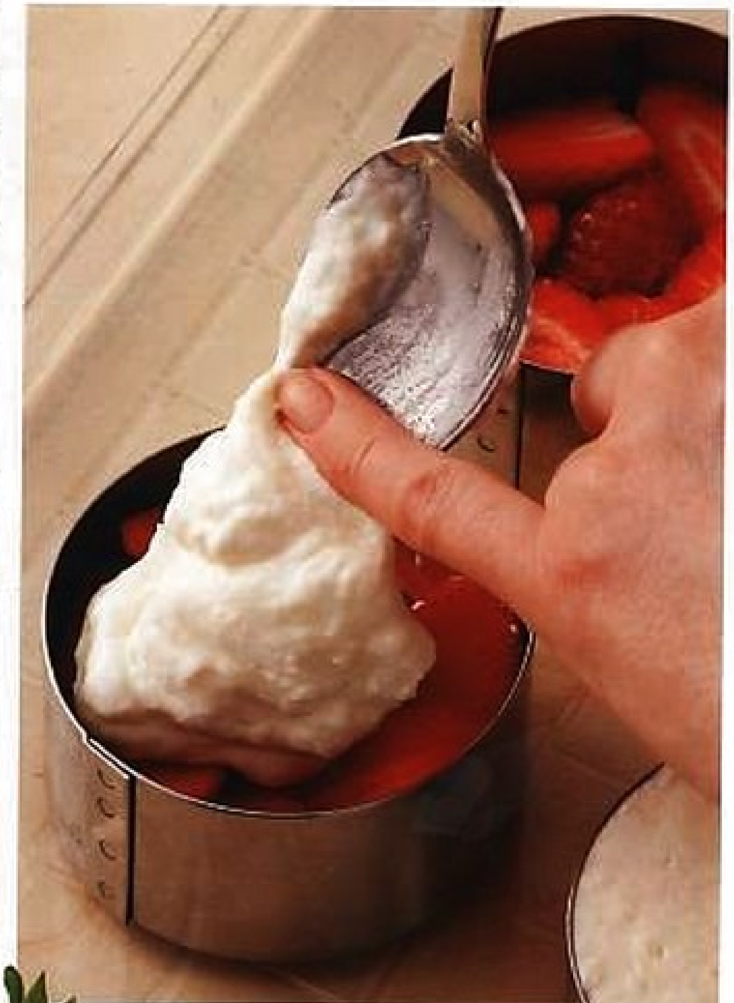
2 Enfríe o congele la pasta 30 minutos, luego córtela dándole el tamaño requerido con un cortapastas engrasado.



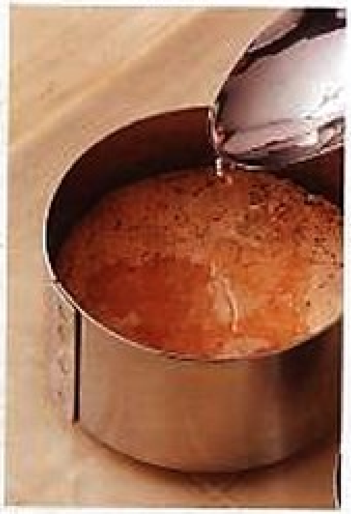
PASTELES DE QUESO Y FRUTAS INDIVIDUALES

Un simple bizcocho batido fino, preparado como si se tratara de un brazo de gitano (véase página 118), puede emplearse como base para el pastel de queso al limón (véase página 80). Para preparar pasteles de queso y frutas cuajados, corte el bizcocho según el tamaño de los moldes empleados, por ejemplo unos anillos metálicos.





1 Engrase ligeramente con aceite de almendras dulces los anillos metálicos de 7,5 cm de diámetro y recorte con ellos los círculos de bizcocho.





2 Humedezca el bizcocho con kirsch u otro licor.

3 Encima póngale frutas frescas, por ejemplo, rodajas de fresas.

4 A continuación, añada el relleno de queso al limón cubriendo bien la fruta y déjelo enfriar. Pase un cuchillo de hoja roma por el interior de los anillos para levantarlos. Transfiera los pastelillos con una espátula o cuchilla paleta a los platos de servir.



*Decore los **pasteles de queso individuales** con crema batida aplicada con la manga pastelera, rodajas de fresas glaseadas con gelatina de grosellas rojas caliente y tiras finas de piel de naranja.*



PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Precaliente el horno a 180 °C.
- Cueza los melocotones y la base de dacquoise.
- Prepare el relleno y monte el pastel.
- Cree el panal de abeja y adorne el pastel una vez frío.







Nido de abeja

La miel y un anillo de rectángulos en forma de panal transforman una preparación a base de *dacquoise*, crema y merengue en una deliciosa colmena. Las alusiones se han reforzado mediante una decoración de frutas estacionales y más panal.

Para la base de «dacquoise»

8 claras de huevo
80 g de azúcar
100 g de almendras molidas
150 g de azúcar lustre
50 g de harina

• • •

Para el merengue italiano

150 g de miel
2 claras de huevo, batidas

• • •

Para la crema de miel

2 ½ hojas de gelatina
230 g de crema pastelera, calentada
750 ml de crema de leche para batir

• • •

Para el panal de miel

60 g de mantequilla
50 ml de crema de leche espesa
80 g de azúcar
40 g de miel
60 g de almendras fileteadas

• • •

500 g de melocotones (enlatados)
50 g de mantequilla
80 g de miel
100 g de fresitas silvestres o frambuesas
100 g de grosellas rojas
Confitura de albaricoque

1 Prepare la dacquoise. Bata las claras con el azúcar. Mezcle las almendras molidas, el azúcar lustre y la harina antes de incorporar las claras batidas. Extienda esta mezcla con la manga pastelera formando dos discos sobre una placa de hornear forrada con papel sulfurizado o encerado y hornee 20 minutos a 180 °C.

2 Caliente la mantequilla y la miel. Añada los melocotones con su almíbar. Cuézalo a fuego lento unos 5 minutos. Corte a gajos los melocotones cocidos.

3 Ahora prepare el merengue italiano y la crema de miel. Cueza la miel a 118 °C y mézclela con las claras batidas. Resérvelo. Sumerja la gelatina en un cuenco con agua fría. Una vez ablandada, retírela y mézclela con la crema pastelera caliente (véase página 116), resérvelo en la nevera para que se enfríe. Bata la crema de leche hasta que esté semibatida y mézclela con la crema pastelera enfriada. Agregue a la preparación anterior el merengue italiano ligeramente caliente y úselo inmediatamente.

4 Para montar el pastel, recorte cuidadosamente el extremo de los dos discos de dacquoise de forma que encajen en un anillo de tamaño ligeramente menor. Coloque un disco dentro del anillo y extienda con mucho cuidado por encima la mitad de la crema de miel. Esparza por encima la mayor parte de los melocotones troceados y la mitad de las frutas frescas. Cubra con el segundo anillo de dacquoise y extienda sobre éste la crema de miel restante. Añada presionando suavemente más gajos de melocotón y frutas frescas (reserve unas pocas para decorar) y alise la superficie con un cuchillo paleta. Para cuajar el pastel, manténgalo 2 horas en el congelador o 6 horas en la nevera antes de decorarlo.

5 Prepare los panales. Mezcle la mantequilla, la crema de leche, el azúcar y la miel en un cazo y cuézalo hasta que el almíbar empiece a colorearse ligeramente. Añada las almendras y viértalo sobre una placa de hornear forrada con papel sulfurizado o encerado. Introdúzcalo en el horno a 170 °C durante 5 minutos. Retírelo del horno y córtelo enseguida en rectángulos uniformes dándoles la misma altura que el pastel. Trabaje rápidamente, pues los panales se solidifican enseguida.

6 Pincele el pastel enfriado con confitura de albaricoque derretida para abrillantarlo. Superponga cuidadosamente los rectángulos de panal de miel en el contorno. Decórelo con el resto de frutas y panales.

PASTELES DE QUESO CUAJADOS

Los pasteles de queso sin hornear, cuajados con gelatina, son incorporaciones relativamente recientes al repertorio culinario. Generalmente se presentan recubiertos con frutas.

BASE DE COSTRA DE GALLETAS

Las bases hechas con galletas aplastadas son muy populares para los pasteles de queso. Las migas se amalgaman con mantequilla, se presionan en el molde y se enfrían hasta que adquieren consistencia. Las galletas digestivas son ideales para este propósito: no son demasiado dulces y forman una buena base debido a su textura crujiente. Puede utilizar otras galletas o bien mezclarlas con las digestivas. Pruebe a mezclar, por ejemplo, almendrados con galletas recubiertas de chocolate. Compre siempre galletas de calidad.



1 Ponga las galletas en una bolsa de plástico y aplástelas con un rodillo. También puede utilizar un robot eléctrico accionando y parando el interruptor para obtener resultados homogéneos.



2 Derrita la mantequilla en un cazo y mézclela con las galletas. Presione la mezcla en la base del molde, alisándola con el dorso de una cuchara metálica. Enfríela hasta que adquiera firmeza.

PREPARAR UN PASTEL DE QUESO CUAJADO

La receta del pastel de queso al limón constituye una base excelente para diferentes coberturas de frutas. También puede añadir frutas frescas al relleno. Es importante que éste sea lo más homogéneo posible.



1 Hierva el azúcar y el agua hasta el estadio de bola blanda; agregue el almíbar a las yemas en forma de chorrito fino y bata hasta que la mezcla se enfríe.



2 Bata juntos el queso crema, la piel y el zumo de limón. Mézclelo con la gelatina disuelta. Incorpore las yemas gradualmente hasta tener una mezcla homogénea.



3 Agregue la crema de leche batida. Vierta el relleno en el fondo de galletas y déjelo enfriar hasta que haya cuajado.

PASTEL DE QUESO AL LIMÓN

250 g de galletas digestivas
130 g de mantequilla sin sal
160 g de azúcar
125 ml de agua
15 g de gelatina en polvo
6 yemas de huevo
Piel rallada y el zumo de 1 limón
500 g de queso crema
400 ml de crema de leche para batir

Prepare una base de costra de galletas con las galletas digestivas y la mantequilla (véanse pasos, izquierda). Presione en el fondo de un molde de base desmontable de 25 cm y déjelo enfriar hasta que esté firme.

Prepare un almíbar. Disuelva en un cazo el azúcar en 80 ml de agua y hiérvalo hasta el estadio de bola blanda (véase página 108). Bata las yemas en un cuenco refractario y vierta por encima el almíbar en forma de chorrito fino, batiendo sin cesar hasta que la mezcla de yemas y almíbar resulte pálida y cremosa. Continúe batiendo hasta que se enfríe.

Disuelva la gelatina en el resto del agua. Bata juntos el queso crema, la piel y el zumo de limón y mézclelo con la gelatina disuelta. Mezcle de forma gradual la crema de queso con el almíbar. Viértalo en el molde y alise la superficie. Enfríe varias horas hasta que el pastel esté firme.



PALOS

Los palos, conocidos también con el nombre francés de éclairs, se rellenan y cubren con chocolate. Se pueden rellenar de distintas formas.



1 Extienda la pasta *choux* con una manga pastelera con boquilla lisa, formando palos de la misma longitud.



2 Hornee y enfríe los palos como si se tratara de lionesas (*véase* izquierda). Pártalos por la mitad y extienda en la base una *mousse* aromatizada, aquí con café.

Rellenos para pasta *choux*

- *Crema batida, crema chantilly (véase página 116), o crema pastelera (véase página 116).*
- *Una mousse de frutas o chocolate que se pueda extender con la manga pastelera.*
- *Frutas frescas o escalfadas mezcladas con crema batida.*
- *Crema aromatizada con café, chocolate o licor.*

Coberturas y salsas

- *Azúcar lustre, caramelo, chocolate derretido o glaseado al agua.*
- *Salsa de chocolate, salsa a la crema o crema inglesa.*
- *Coulis de frutas o almíbar aromatizado con vainilla o verbena.*

CORONAS

Puede preparar coronas de cualquier tamaño con la manga pastelera utilizando boquillas tanto lisas como dentadas. Rellénelas con helado o, para una presentación más elaborada, con frutas y crema.



1 Marque círculos del tamaño escogido en una placa de hornear con un cortapastas circular enharinado. Obtendrá una plantilla para las coronas.



2 Siguiendo la plantilla, puede extender las coronas de pasta *choux* con una boquilla en forma de estrella del tamaño adecuado. Hornéelas igual que las lionesas. Ábralas por la mitad, déjelas enfriar y rellénelas.



Rellene las coronas con crema, rodajas de kiwi y arándanos, o con rosetas de mousse de frambuesa extendidas con la manga pastelera y adórnelas con tiras finas de chocolate.



PASTELES

PICAR Y RALLAR

Enfríe ligeramente el chocolate antes de picarlo o rallarlo y asegúrese de que no tiene las manos calientes. Utilice la cara gruesa de un rallador. También puede emplear un molinillo pequeño para rallar o rallador de caja provisto de manivela. Picar el chocolate es una operación difícil, pues debe estar frío pero no demasiado duro. Use un cuchillo de chef grande y la clásica técnica del «vaivén» para evitar resultados desastrosos.



Picar

Rompa el chocolate en trozos pequeños y enfríelos ligeramente. Ponga el chocolate frío sobre una tabla de picar fría y, sosteniendo con los dedos la hoja del cuchillo hacia abajo, levántela hacia adelante y hacia atrás picando finamente el chocolate.



Rallar

Ralle el chocolate frío con un rallador de agujeros grandes. Si el chocolate se calienta se adherirá al rallador, por lo que además de trabajar con las manos frías debe enfriarlo ligeramente.

DERRETIR CHOCOLATE

A diferencia del chocolate para cocer, el chocolate para comer no precisa modificarse. Derrítalo con cuidado. Una sola gota de agua puede provocar que se separe y quede firme, granuloso e inutilizable. Si lo sobrecalienta obtendrá el mismo resultado. Utilice un cuenco refractario que pueda descansar en la parte superior de un cazo, pero sin apoyarse dentro de él. De esta forma ni el agua ni el vapor entrarán en el cuenco.



Caliente un poco de agua hasta que apenas hierva; reduzca un poco el calor de manera que se entibie. Deje el cazo a fuego lento o retírelo del fuego antes de colocar encima el cuenco con el chocolate troceado. Los trozos deben ser más bien pequeños y regulares para que se derritan rápidamente y se obtenga una consistencia homogénea.

Tipos de chocolate

Chocolate para comer
Brillante, duro y liso, presenta diferentes calidades. Guíese por su contenido en manteca de cacao.

Cobertura
Este chocolate no es adecuado para «comer». Tiene una apariencia apagada. Modifíquelo antes de emplearlo para que adquiera un acabado duro y brillante.

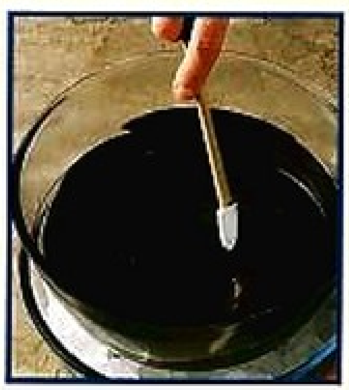
Chocolate de pastelero
Este chocolate es superior al chocolate «para postres» ordinario. No es demasiado aromático y se emplea generalmente para decoraciones.

MODIFICAR EL CHOCOLATE

Si las grasas del chocolate no se mezclan bien, una vez derretidas y enfriadas pueden formar vetas grises superficiales. Modifique el chocolate para evitarlo. El proceso de calentar, mezclar y enfriar provoca que las grasas se mezclen a fondo, tras lo cual el chocolate puede derretirse y utilizarse. Como resultado se obtendrá un acabado brillante y crujiente sin vetas. Los chefs trabajan con cobertura y la modifican siempre para obtener buenos resultados.



1 Derrita el chocolate en un cuenco sumergido en un cazo con agua caliente, no hirviendo. Remuévalo hasta que quede liso y alcance los 45 °C.



2 Tan pronto como el chocolate alcance la temperatura que se requiere, enfríelo sumergiéndolo en un recipiente con cubitos de hielo. Remuévalo hasta que la temperatura descienda a 25 °C, luego devuélvalo al calor.



3 Caliente de nuevo el chocolate sobre agua caliente hasta que alcance 32° C. Ésta es la temperatura de trabajo para el chocolate modificado, por lo que ya estará listo para usar.

TEMPERATURAS DEL HORNO

CELSIUS	FAHRENHEIT	GAS	DESCRIPCIÓN
110 °C	225 °F	¼	Frío
120 °C	250 °F	½	Frío
140 °C	275 °F	1	Muy bajo
150 °C	300 °F	2	Muy bajo
160 °C	325 °F	3	Bajo
170 °C	325 °F	3	Moderado
180 °C	350 °F	4	Moderado
190 °C	375 °F	5	Moderado-caliente
200 °C	400 °F	6	Caliente
220 °C	425 °F	7	Caliente
230 °C	450 °F	8	Muy caliente

CUCHARAS

SISTEMA MÉTRICO	SISTEMA IMPERIAL
1,25 ml	¼ de cucharadita
2,5 ml	½ cucharadita
5 ml	1 cucharadita
10 ml	2 cucharaditas
15 ml	3 cucharaditas / 1 cucharada
30 ml	2 cucharadas
45 ml	3 cucharadas
60 ml	4 cucharadas
75 ml	5 cucharadas
90 ml	6 cucharadas

TAZAS

TAZAS	SISTEMA MÉTRICO
¼ taza	60 ml
⅓ taza	70 ml
½ taza	125 ml
⅔ taza	150 ml
¾ taza	175 ml
1 taza	250 ml
1½ tazas	375 ml
2 tazas	500 ml
3 tazas	750 ml
4 tazas	1 litro
6 tazas	1,5 litros

CREMA DE MANTEQUILLA A LA FRANCESA

160 g de azúcar
85 ml de agua
1 huevo
2 yemas
250 g de mantequilla ablandada
¼-½ cucharadita de vainilla natural

Prepare un almíbar con el azúcar y el agua hirviéndolo hasta el estadio de bola blanda (véase página 108). Bata el huevo y las yemas con la batidora hasta que estén bien combinados. Vierta el almíbar hervido en forma de chorrito fino en el interior del cuenco con el motor todavía en marcha. Continúe batiendo hasta que la mezcla se haya enfriado y transformado en una crema espesa blanquecina.

Agréguele por último la mantequilla en trozos pequeños; debe asegurarse de que cada porción está bien incorporada antes de añadir la siguiente. Bata la crema con el extracto de vainilla y utilícela según precise.



COMPROBAR EL ALMÍBAR
La crema de mantequilla a la francesa se emplea como relleno de pastas y pasteles. Se trata de una crema preparada con huevo, yemas y almíbar hervido que se mezcla con mantequilla. Para comprobar el punto de cocción del almíbar, sumerja los dedos en agua helada y coja una pequeña porción de almíbar, y sumerja de nuevo los dedos en el agua helada. La gota de almíbar de azúcar debe mantener su forma, pero estar blanda al presionarla.

CREMA DE MANTEQUILLA A LA INGLESA

100 g de azúcar lustre tamizado
100 g de mantequilla sin sal
1 cucharada de zumo de limón
½ cucharadita de extracto de vainilla natural

Mezcle el azúcar lustre y la mantequilla hasta amalgamarlos. Incorpore batiendo el zumo de limón y el extracto de vainilla y sírvala. Puede aromatizar esta crema al gusto con licores, corteza de cítricos, esencia de café o cacao.

PREPARAR CREMA DE MANTEQUILLA A LA INGLESA

Esta sencilla crema de mantequilla puede utilizarse para untar capas de pastel o trozos pequeños de bizcocho como base de petits fours.



CONSEGUIR UN TEXTURA CREMOSA
Bata cantidades iguales de mantequilla sin sal y azúcar lustre hasta conseguir una textura cremosa, suave y de color pálido.

UTILIZAR LA MANGA PASTELERA

Los chefs profesionales llenan la manga pastelera sosteniéndola en una mano. Otro método consiste en doblar los extremos de la manga sobre el borde de una jarra para que actúe de soporte.



1 Encaje la boquilla en la manga y retuerza la manga por encima para ajustarla.



2 Prepare un collar doblando la parte superior de la manga sobre la mano e introduzca el relleno dentro.



3 Cuando la manga esté llena, saque cualquier bolsa de aire retorciendo la parte superior de la manga hasta que el relleno aparezca en la boquilla.



BUDINES DE MASA DECORADOS

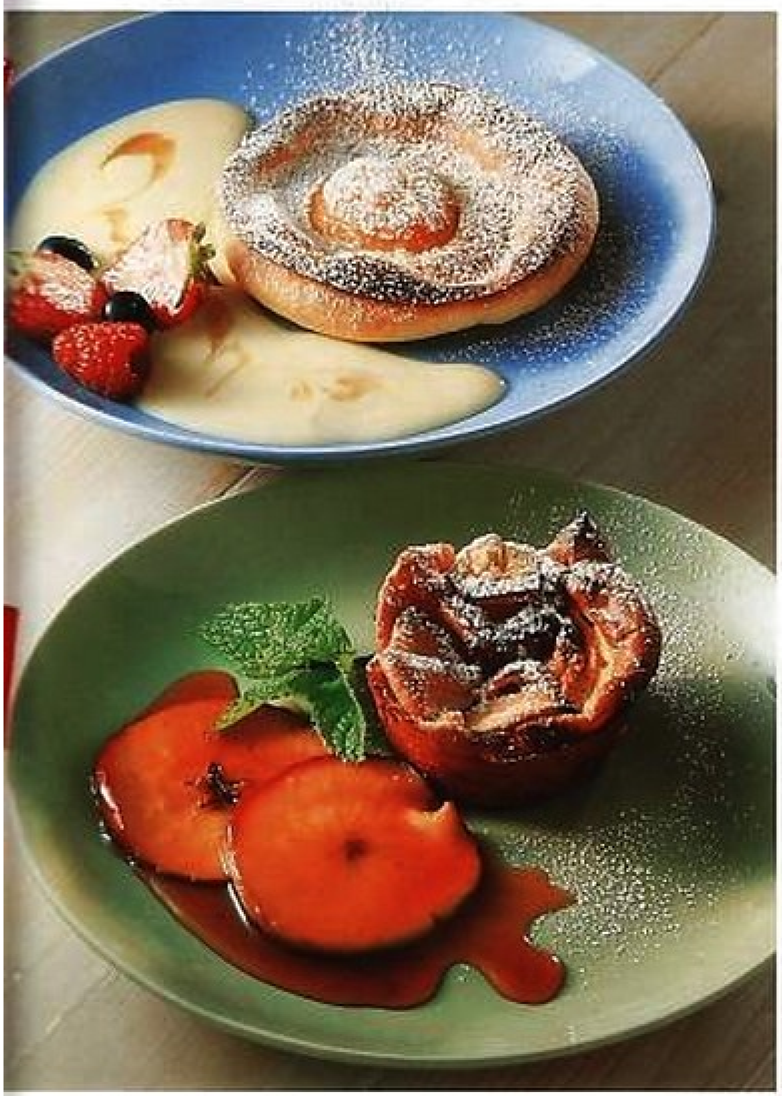
Los budines de masa se complementan a la perfección con cremas o salsas de frutas pronunciadas que pueden emplearse como decoración. El helado proporciona un buen contraste. Aquí, presentamos unos budines de manzana crujientes que se han horneado en moldes de muffins.

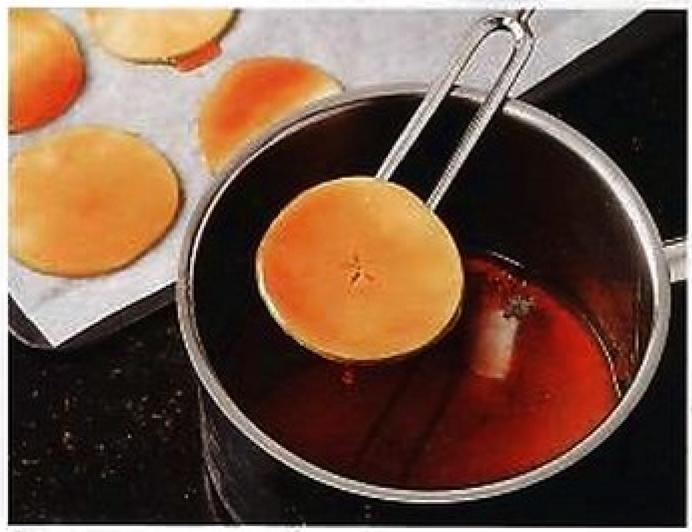


1 Pase las rodajas finamente cortadas de la manzana pelada, cuarteada y también descorazonada por zumo de limón para evitar que se ennegrezcan.



2 Coloque las rodajas en moldes hondos de *muffins* y vierta la masa por encima (*véase* página anterior). Hornéelo a 180 °C de 20 a 25 minutos.





3 Mientras los budines se cuecen, sumerja las rodajas de manzana sin pelar en un caramelo ligero (*véase* página 109) y déjelas endurecer sobre papel sulfurizado.

FRUTAS INDICADAS PARA BUDINES DE MASA

- *Manzanas peladas, descorazonadas y cuarteadas o a rodajas.*
- *Albaricoques frescos cortados por la mitad y deshuesados.*
- *Ciruelas pasas deshuesadas remojadas en brandy y escurridas.*
- *Uvas espinas, enteras o peladas.*
- *Ruibarbo; corte los tallos tiernos en trozos pequeños.*
- *Ciruelas, cortadas por la mitad y deshuesadas.*



***Budín de manzana** espolvoreado con azúcar lustre y acompañado con manzanas caramelizadas. **Budín de albaricoque**, horneado en molde para budín de Yorkshire individual, acompañado de crema adornada con coulis de albaricoque y bayas veraniegas.*



POSTRES DE QUESO

POSTRES DE QUESO MOLDEADOS
•
PASTELES DE QUESO HORNEADOS
•
PASTELES DE QUESO CUAJADOS

SORBETES Y GRANIZADOS

Los sorbetes y granizados preparados con almíbar de frutas o vino, o con puré de frutas, combinan un sabor intenso con la pureza del hielo, y se convierten en la opción ideal para los postres veraniegos y para limpiar el paladar entre los diferentes platos de un menú.

SORBETE DE CHAMPAÑA ROSADO

400 ml de azúcar
400 ml de agua
1 botella de champaña rosado
Zumo de 1 limón

Disuelva el azúcar en el agua a fuego lento y lleve el almíbar a ebullición. Mézclelo con el champaña y el zumo de limón. Resérvelo hasta que el almíbar se enfríe. Congélelo en una sorbetera hasta que la preparación esté homogénea, blanca y firme. Sírvalo enseguida o páselo a un recipiente y congélelo. Para 12 personas.

Sorbetes sencillos de fruta

Suprima el vino en los sorbetes de frutas. Para preparar sorbetes de cítricos, añada el zumo y la piel finamente pelada de 3 limas, limones o naranjas a 1 litro de agua con el azúcar. (Añada el zumo de 1 limón a la mezcla de almíbar de naranja. Para un sorbete de pomelo emplee 2 frutas. Añada 6 hojitas de menta al zumo de limón para un sorbete de menta.) Fíltrelo y déjelo enfriar. Para los sorbetes de albaricoque, melocotón o mango, emplee 1 litro de zumo de fruta en vez de agua. Añada el zumo de 1 limón.

CONGELAR EL SORBETE

Para una textura homogénea, el sorbete debe congelarse en seguida para evitar la formación de cristales de hielo. Un batido constante los rompe. Una sorbetera congela y bate los ingredientes a la vez.



Una sorbetera o heladora eléctrica bate el sorbete constantemente durante el proceso de congelación hasta que queda firme y cremoso. Un buen robot eléctrico constituye la mejor alternativa. Enfríe el cuenco y las cuchillas antes de utilizarlos y ponga el congelador a la temperatura máxima. Ponga la mezcla en el congelador hasta que en la superficie se forme un borde helado; retírelo y mézclelo hasta quedar homogéneo.



Unos trozos de mango y una rodaja de lima proporcionan al sorbete de mango un acabado tropical. La corteza del melón es un recipiente ideal para el sorbete de melón, que se adorna con una corona de menta. El borde cortado en zigzag de la naranja y la corteza confitada aporta al sorbete de naranja un tono vivo refrescante.

EXTENDER EL SORBETE

Una vez preparado y ligeramente ablandado, el sorbete puede extenderse con una manga pastelera para obtener efectos decorativos. Enfríe la manga y la boquilla con antelación.



FRUTAS VACIADAS
Ponga el sorbete con la manga pastelera en las frutas vaciadas a modo de recipiente y congélelas antes de servir. También se puede servir en copas de cristal frías y congelar hasta el momento requerido.



PRESENTACIÓN CON TEXTURA
Un sorbete extendido con manga pastelera adquiere una textura atractiva. Extienda la mezcla sobre una placa de hornear forrada con papel sulfurizado o película transparente y congélela hasta que esté firme; transfiérala a los platos con un cuchillo paleta.

PARFAITS Y BOMBAS

Los *parfaits* son postres suaves hechos con almíbares cremosos congelados. Las bombas son una interesante manera de presentar helados. Estos postres veraniegos pueden presentarse individualmente o disfrutarse como postre combinado.

PREPARAR UN *PARFAIT*









1 Prepare un almíbar: hierva 100 g de azúcar en 50 ml de agua hasta el estadio de bola blanda (*véase* página 108). Bata 1 huevo y 5 yemas. Incorpóreles lentamente el almíbar en forma de chorrito fino, batiendo hasta que la mezcla esté fría y espesa.

2 Bata 500 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos. Mézclela con la preparación de huevo y almíbar, asegurándose de que todos los ingredientes están bien amalgamados antes de continuar con el siguiente paso.

3 Sujete con cinta adhesiva unos collares de papel sulfurizado en torno a 4 anillos metálicos de 8 cm, de modo que sobrepasen 2 cm la altura de los anillos. Ponga los anillos sobre una placa de hornear forrada con papel sulfurizado y vierta la mezcla hasta la altura de los collares.

4 Nivele la superficie con un cuchillo paleta y congele la preparación hasta que ésta adquiera más consistencia. Los *parfaits* se desmoldan con facilidad al envolver un paño caliente alrededor de los anillos una vez se ha retirado el collar.





Un collar bien definido de frutas secas picadas aporta una textura contrastante, mientras que unos gajos de albaricoque proporcionan color. Colocar los gajos alrededor del parfait *y rocíe por encima un poco de caramelo. Utilice moldes diferentes para variar los efectos, por ejemplo un molde de paredes acanaladas. Emplee preferentemente moldes sencillos, ya que el* parfait *se desmolda con mayor facilidad en éstos que en los de diseños más intrincados.*

Pastas decorativas

Puede preparar diversas decoraciones comestibles y crujientes para acompañar muchos postres, ya sea para decorarlos o contenerlos. Estas pastas son fáciles de preparar y modelar.

FORMAS DE PASTA CHOUX DECORATIVAS

La pasta choux (véase página 124) puede extenderse fácilmente con una manga para hacer delicadas decoraciones para pasteles.



CÍRCULOS DE MALLA
Dibuje círculos del tamaño deseado sobre papel sulfurizado para obtener unas plantillas. Extienda el contorno de la forma y las líneas internas de la malla.



ÓVALOS DE MALLA
Estos bonitos óvalos de pasta *choux* se convierten en una excelente cobertura para tartaletas de frutas o helados. Dibuje formas ovaladas sobre un papel sulfurizado. Dé la vuelta al papel y extienda la pasta por el contorno con una boquilla fina o una manga pastelera con una abertura muy pequeña.

FORMAR TULIPAS

Las tejas modeladas en forma de tulipas proporcionan unos buenos contenedores para muchos postres. Una receta de pasta para estarcir (véase página 127) bastará para preparar 16 tulipas. Hornéelas de 4 en 4 a 180 °C por espacio de 5-8 minutos, o hasta que los extremos adquieran un tono marrón dorado.



1 Coloque 1 cucharada de pasta para estarcir en una placa de hornear engrasada o en papel sulfurizado y extiéndala hacia afuera con un cuchillo paleta, trabajando desde el centro hacia fuera y formando un anillo de pétalos superpuestos. Hornéela tal como se indica.



2 Desprenda la teja horneada con un cuchillo paleta. Póngala en un cuenco y moldéela poniendo un cortapastas en el centro.



CESTILLOS DE BRANDY

Para preparar estos cestillos de encaje siga la receta de los barquillos de brandy (véase página 126), pero extienda la preparación hacia fuera en forma de flor en vez de un círculo. Hornéela de la misma forma que los barquillos y modélelos como las tulipas. Puede colocar la masa sobre un objeto convexo para modelarla.





Pasteles de levadura

Los pasteles preparados con masas de levadura como los *savarins* y *babas* tradicionales son maravillosamente blandos y tienen un sabor característico. La preparación de la masa no presenta dificultades.

PREPARAR UNA MASA DE LEVADURA

La pasta de levadura debe tener una consistencia elástica. Al principio tendrá una apariencia pegajosa, pero a medida que se trabaja queda lisa y brillante y puede dársele forma de bola.



1 Bata la mezcla líquida con los ingredientes secos hasta que obtenga una preparación homogénea. Sostenga los dedos juntos y lleve la masa contra las paredes del cuenco dando golpes planos con la mano.



2 Tape la masa y déjela levar, después incorpórele la mantequilla batida siguiendo el mismo método. Continúe trabajando la masa hasta que adquiera una textura elástica.

MASA DE LEVADURA

250 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar blanquilla
3 huevos, batidos
80 ml de leche
20 g de levadura de panadero fresca
50 g de mantequilla

Tamice la harina, la sal y el azúcar en un cuenco. Haga un hueco en el centro de los ingredientes secos y vierta dentro los huevos. Entibie la leche. Desmenuce la levadura en un cuenco pequeño y mezcle escalonadamente la leche con la levadura. Incorpore esta mezcla a los huevos.

Mezcle gradualmente los ingredientes secos con los líquidos para obtener una masa firme. Bata la masa con la palma de la mano con unos golpes planos hasta que esté lisa. Tápela y déjela reposar en un lugar cálido hasta que doble de volumen.

Bata la mantequilla hasta que esté muy blanda y a continuación incorpórela a la masa tal como se ha indicado anteriormente. Continúe trabajándola unos 5 minutos o hasta que la masa adquiera una textura elástica.

Pincele el molde con mantequilla derretida. Enfríelo y pincélelo con una segunda capa de mantequilla derretida. Vierta la masa en el molde hasta alcanzar un tercio de su altura. Tápela y déjela levar hasta que alcance el borde del molde. Horneéla entre 25 y 30 minutos a 190 °C.

BABAS DE RON

Los deliciosos babas de ron pueden servirse calientes y recién horneados, o una vez fríos, saturados con un almíbar y decorados con crema batida.



1 Siga la receta de la masa de levadura añadiendo 75 g de pasas sultanas a la mantequilla. Hornee la mezcla en 8 moldes de 95 ml o moldes en forma de anillo individuales.



2 Remoje los *babas* con 300 ml de almíbar (*véase* página 108). Enfríelos como si se tratara de un *savarin* (*véase* página siguiente). Decórelos con crema batida con la manga pastelera.



APLICAR EL GLASEADO

Glasee su pastel con confitura (véase inferior) antes de aplicarle el glaseado final para aportarle humedad y obtener una apariencia lisa. Déjelo enfriar y reposar sobre una rejilla metálica colocada sobre una bandeja, para recoger cualquier resto del glaseado.



1 Vierta el glaseado caliente en el centro del pastel formando un charco homogéneo. Vierta más de la cantidad necesaria para cubrir el pastel. Trabaje rápidamente con mano firme para obtener buenos resultados.



2 Utilice un cuchillo paleta caliente con el fin de alisar el glaseado. Páselo el menor número de veces posible y deje que el exceso de glaseado caiga sobre el papel.



3 Sacuda suavemente la rejilla sin tocar el pastel para asegurarse de que el glaseado se ha repartido por igual y no hay burbujas. Déjelo solidificar entre 5 y 10 minutos.

GLASEADO DE ALBARICOQUE

100 g de confitura de albaricoque (mínimo)
50 ml de agua
(por cada 100 g de confitura)

Derrita la confitura en un cazo pequeño: disminuirá de volumen al tamizarla, por lo que debe calentar más de la que precisa. Tamice la confitura sobre un cazo pequeño limpio para retirar los trozos de fruta. Agregue el agua y caliéntela sin dejar de remover. Llévela a ebulición y retírela del fuego. Déjela enfriar ligeramente y utilícela tal como se indica, ya sea como glaseado o como cobertura bajo otro glaseado más consistente.

GLASEADOS DE CONFITURAS

Todas las confituras pueden derretirse, hervirse y emplearse para glasear pasteles.



APLICAR EL GLASEADO
Pincele generosamente el glaseado sobre la superficie de un bizcocho antes de aplicar el siguiente glaseado.

PURÉS Y COULIS

Los purés de frutas se pueden emplear de muchas formas, desde salsas sencillas hasta suflés. La forma de reducir una fruta a puré depende de su textura. Las frutas blandas como las bayas y los plátanos pueden reducirse a puré al natural. Las frutas duras como las manzanas deben blanquearse. En el caso de las bayas, utilice una proporción de frutas completamente maduras (25 %) para aportar dulzor y otras que estén justo maduras para conferir color y equilibrar el sabor (otro 25 %). El resto debe estar formado por frutas maduras, no pasadas. Añada un poco de zumo de limón para realzar los purés de frutas sosos.



1 Utilice una mezcladora batidora eléctrica o robot para obtener un puré liso. No lo trabaje demasiado rato, pues la mezcla podría quedar muy espumosa.



2 Retire cualquier resto de semillas, fibras o pieles pasando la mezcla a través de un tamiz metálico de malla fina. El puré ya estará listo para utilizar.

CON UN PASAPURÉS
Coloque la frutas en la tolva del pasapurés y accione la manivela. La carne y los zumos de las frutas pasarán a través del pasapurés y caerán en el cuenco inferior, dejando las pieles y semillas en la tolva.





PREPARAR UN *COULIS*
Un *coulis* es una salsa ideal para postres. Se trata, en definitiva, de un puré espesado. Mezcle el puré con azúcar lustre al gusto y realce su sabor con unas gotas de zumo de limón o aromatícelo con un poco de licor.

CORTAR Y MONTAR FORMAS DE BIZCOCHO

Las líneas limpias del bizcocho cortado con un cuchillo o con un cortapastas facilitan su decoración. Corte y monte las formas de manera que muestren sus rellenos decorativos. Si lo desea, monte capas y cúbralas con el relleno. Aquí se ha horneado una capa fina de bizcocho batido como un brazo de gitano en un molde de 22 x 33 cm (véase página 138) utilizando 3 huevos.





CORTAR
Corte formas de una lámina de bizcocho fino con un cuchillo de sierra afilado, o mejor con un cortapastas, para obtener líneas limpias.



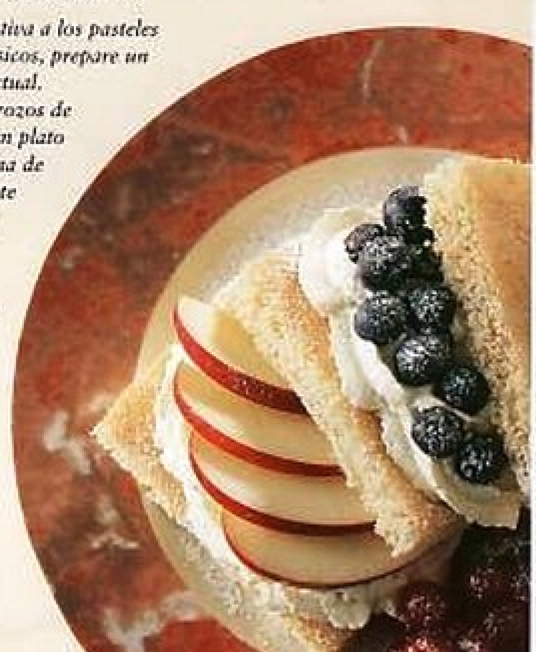
MONTAR
Sólo su imaginación establecerá los límites al montar capas de bizcocho. Pruebe con diferentes posibilidades. La decoración debe ser proporcional; corte finamente las frutas y utilice una boquilla rizada para extender el relleno.



CUBRIR
Una vez haya untado las formas con el relleno, recúbralas con crema batida, frutos secos picados y coco utilizando un cuchillo paleta. También puede emplear cacao en polvo.

ABANICOS DE BIZCOCHO

Como alternativa a los pasteles miniatura clásicos, prepare un diseño más actual. Superponga trozos de bizcocho en un plato dándoles forma de abanico; cuente tres o cuatro trozos de bizcocho por porción. Coloque el relleno entre ellos. Si utiliza varios rellenos obtendrá un diseño colorido.



CREMAS MOLDEADAS

Las cremas pueden cuajarse con gelatina como alternativa al horneado. Este método ofrece muchas posibilidades; la crema aromatizada puede servirse sola como postre frío, o extenderla formando capas para obtener un efecto colorido.

BAVARESA CLÁSICA O CREMA BAVARESA

La crema inglesa enriquecida con crema de leche batida y cuajada con gelatina se transforma en la clásica bavaresa francesa cuajada en un molde. Una carlota dispuesta en un molde forrado con bizcochos de soletilla es una de las bavaresas más conocidas. Para desmoldarla, envuélvala con un paño caliente o sumerja el molde en agua caliente 10 segundos; luego inviértalo sobre una fuente.



1 Disuelva 15 g de gelatina en polvo en 3 cucharadas de agua y mézclelo con una receta de crema inglesa (*véase* página 116). Viértalo en un cuenco y déjelo enfriar.



3 Cuando la crema empiece a cuajarse y adquiera la textura de un almíbar espeso, bata 225 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos y mézclela con la crema.





2 Pase la crema por un tamiz fino dispuesto sobre un cuenco y sumergido en otro con agua helada.



4 Enjuague un molde de 1,5 l con agua fría y séquelo. Vierta dentro la bavaresa y déjela enfriar hasta que cuaje. Desmóldela en una fuente de servir.

AROMATIZAR UNA BAVARESA

CHOCOLATE

Puede utilizar cacao, pero para obtener un resultado más suntuoso, mezcle la crema inglesa caliente con 200 g de chocolate negro o amargo derretido de la mejor calidad.

ALMENDRAS

Caliente 225 g de almendras peladas con la leche hasta que esté por debajo del punto de ebullición, retírela del fuego y deje que se enfríe. Redúzcalas a puré en el recipiente de la batidora mezcladora eléctrica y fíltrela con un tamiz de malla fina. Añada unas gotas de aceite o esencia de almendras, o aceite de almendras amargas para obtener un sabor más pronunciado.

ROSA

No incluya la esencia de vainilla. Añada 3 cucharadas de agua de rosas a la leche de la crema inglesa.

Frutas moldeadas

Los cocineros victorianos eran expertos en el arte de crear brillantes gelatinas de frutas. La popularidad de estos postres que relucen como joyas se ha prolongado hasta nuestros días. Los zumos de frutas o el vino pueden cuajarse con gelatina para complementar las frutas y mantenerlas en su lugar.

CUAJAR LAS FRUTAS EN GELATINA

Las frutas pueden moldearse formando bonitos efectos decorativos. Disponga capas de diferentes tipos de frutas, enteras y a rodajas, o bien una sola fruta grande. Una capa fina de fruta puede formar la base en la que se asentará una mousse, *crema o carlota.*





CUAJAR LAS FRUTAS A CAPAS
Vierta una capa fina de líquido gelificado (*véase* página 128), aquí una combinación de almíbar ligero y vino blanco, en la base del molde y enfríelo hasta que cuaje. Ponga encima la fruta, vierta otra capa de líquido y déjelo cuajar de nuevo. Añada más capas de frutas (cada una por separado). Las *mousses* y las cremas también pueden cuajarse en un molde.

CUAJAR UNA FRUTA GRANDE
Para recubrir con gelatina una fruta grande, vierta una capa fina de líquido en el molde y a continuación la fruta. Aquí el melocotón se baña en una preparación de almíbar ligero, oporto y gelatina. Cuaje el líquido en dos estadios para que la fruta no flote.

MOLDES DE FRUTA INDIVIDUALES

Para porciones individuales de frutas enteras, tanto grandes como pequeñas, puede utilizar moldes individuales de suflé y ramekins. Las frutas pueden cortarse por la mitad, a rodajas, a dados o segmentos y colocarse de forma decorativa en moldes pequeños.



Prepare las frutas y deseche semillas y pepitas. Aquí, las uvas despepitadas se disponen sobre un líquido cuajado a base de sidra, se cubren con más líquido y se dejan cuajar de nuevo. En la siguiente capa se añaden naranjas cortadas a rodajas sin la membrana. La gelatina puede prepararse al natural o decorarse con corteza o frutas cristalizadas.



EFECTOS ANGULARES

Puede obtener sorprendentes efectos irregulares inclinando los moldes o platos hasta que el líquido cuaje. Aquí las grosellas negras se han escalfado en un almíbar a base de vino tinto, que ha cuajado al enfriarse.



1 Vierta el almíbar y añada toda la fruta. Disponga el molde dándole el ángulo deseado y déjelo enfriar.



2 Aplique la segunda capa. Aquí, para complementar las grosellas negras se ha preparado con zumo de uvas un líquido gelatinoso aromatizado con licor de hierbabuena. Una vez acabada la gelatina, decórela con grosellas negras frescas y ramitas de menta, si lo desea.



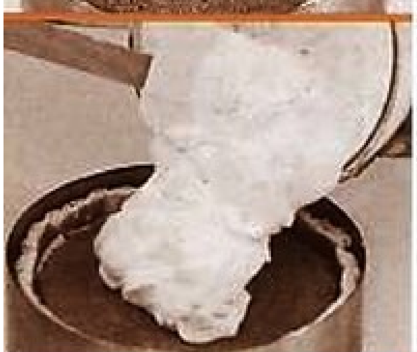
«Entremet contemporain»

En la Edad Media, un *entremet* era el final espectacular de una comida, a veces acompañado de música, juegos y danzas. Esta versión moderna se ha aromatizado con salsa y *mousse* de caramelo y complementado con crema de avellanas.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Precaliente el horno a 200 °C.
- Prepare y hornee bizcochos de soletilla y el bizcocho.
- Cueza la salsa y mousse de caramelo.
- Monte el pastel y enfríelo para que cuaje.
- Decórelo.







Para los bizcochos de soletilla y el bizcocho

5 yemas
125 g de azúcar blanquilla
5 claras de huevo
125 g de harina
25 g de avellanas fileteadas

• • •

Para la salsa de caramelo

200 g de azúcar blanquilla
60 g de glucosa
200 ml de agua
Una pizca de sal
240 ml de leche condensada
4 g de extracto de vainilla

• • •

Para la «mousse» de caramelo

40 ml de agua
20 g de gelatina en polvo
275 g de salsa caramelo
300 g de crema de leche para batir

• • •

Para el almíbar de caramelo

130 ml de salsa de caramelo
100 ml de agua

• • •

Para la crema de avellanas

500 ml de crema de leche para batir
50 g de azúcar lustre
220 g de avellanas tostadas, finamente molidas

• • •

Para el glaseado de caramelo

150 g de azúcar blanquilla
75 ml de agua

• • •

Avellanas enteras tostadas
Rizos de chocolate

Prepare los bizcochos de soletilla y los círculos de bizcocho. Bata las yemas y la mitad del azúcar hasta que la mezcla blanquee y triplique de volumen. Bata el azúcar restante y las claras para obtener un merengue. Agregue el merengue y la harina por tandas alternas a la mezcla de yemas, empezando y acabando con el merengue. Introduzca la mezcla en una manga pastelera provista de una boquilla lisa de 1 cm de diámetro y extienda diagonalmente una tira de bizcocho de 10 x 40 cm sobre una placa forrada con silicona; esparza por encima las avellanas fileteadas. Corte en trocitos las avellanas y espárzalas sobre la tira de bizcocho. Extienda sobre otra placa 2 discos de 20 cm de diámetro para formar la base y el centro del pastel. Hornee a 200 °C durante 10-15 minutos. Deje que se enfríe.

Para montar el pastel, pula los extremos de la tira de un bizcocho de soletilla, córtela por la mitad a lo largo y forre con ella las paredes de un molde de base desmontable de 20 cm de diámetro. Recorte los contornos de bizcocho, para que encajen en la base del molde. Ponga uno dentro.

Mientras, haga la salsa de caramelo. Prepare un caramelo oscuro con el azúcar, la glucosa y 100 ml de agua. Añada 100 ml de agua y una pizca de sal para detener la cocción; hierva para que se disuelva. Una vez frío, añada la leche condensada y el extracto de vainilla.

Para preparar el almíbar de caramelo, pese 130 g de la salsa de caramelo y mézclela con 100 ml de agua. Pincele con ella la base del bizcocho.

Ahora prepare la mousse de caramelo. Caliente el agua a 60° C y añádale la gelatina y luego 290 ml de la salsa caramelo. Déjela enfriar a 28 °C. Mientras, monte la crema de leche para batir. Una vez que el caramelo alcance la temperatura deseada, mézclelo con la crema batida. Coloque la mezcla en el molde preparado y encima el segundo disco de bizcocho previamente recortado, que pincelará con el resto del almíbar de caramelo. Enfríe una hora como mínimo o hasta que haya cuajado.

Para preparar la crema de avellanas, bata la crema de leche, mézclela con el azúcar lustre y añádale las avellanas picadas. Llene el molde con la crema de avellanas y alise la superficie con un cuchillo paleta. Guárdelo en la nevera un mínimo de seis horas o 2 en el congelador para que cuaje.

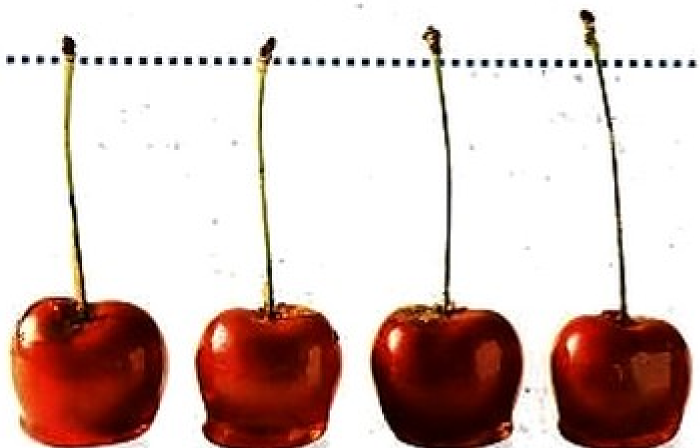
Prepare el glaseado de caramelo. Hierva 150 g de azúcar y 75 ml de agua. Pare la cocción con unas cucharadas de agua fría. Deje enfriar el glaseado. Extiéndalo por la superficie del pastel. Retire el pastel del molde envolviéndolo con un lienzo caliente. Prepare los rizos de chocolate (véase página 203). Póngalos sobre el pastel y adorne con avellanas tostadas enteras.

PETITS FOURS DE FRUTAS

Los *petits fours* realzan al máximo la belleza natural de las frutas, pero si sirve una gran variedad de ellos obtendrá una presentación sobresaliente. Las coberturas les aportan dulzor a la vez que realzan su atractivo.

SUMERGIR Y CUBRIR FRUTAS

Las frutas cubiertas individualmente en una cobertura dulce se transforman en petits fours *sencillos y deliciosos. Elija frutas o trozos pequeños bien cortados, por ejemplo alquequenjes, gajos de mandarinas, cerezas y fresas. Puede utilizar como coberturas caramelo, chocolate y* fondant *para obtener diferentes sabores y colores.*





1 Prepare un caramelo claro (*véase* página 109) y déjelo enfriar ligeramente. Sostenga la fruta por las hojas o pedúnculos, o bien utilice un palillo de cóctel y sumérjala en el caramelo.



2 Deje que escurra el exceso de caramelo y coloque la fruta sobre papel sulfurizado para que se solidifique.

CUBRIR MEDIA FRUTA

Para obtener un sorprendente efecto recubra sólo media fruta. Sumerja la fruta hasta la mitad, escurra el exceso de cobertura y déjela solidificar encima de papel sulfurizado. Una fuente de fresas, algunas recubiertas con chocolate negro hasta media altura y otras con chocolate blanco, constituye una presentación muy atractiva.

Puede teñir fondant *con colorante alimentario rosa, azul o verde para obtener una selección de coberturas coloridas.*



FRUTOS SECOS RELLENOS

Los frutos secos pueden rellenarse con una pasta de almendras, nueces o avellanas. Para rellenar 48 unidades de orejones de albaricoques, dátiles o ciruelas pasas, caliente 1 huevo batido y 100 g de azúcar blanquilla en un cuenco dispuesto sobre agua hirviendo a fuego lento, y remuévalo hasta que la mezcla empiece a espesarse. Incorpore batiendo 100 g de almendras molidas y 100 g de azúcar lustre hasta obtener una pasta.



1 Modele la pasta en forma de óvalos. Deshuese los dátiles o ciruelas pasas y llene cada uno con una porción generosa de pasta. Cierre los lados de la fruta en torno al relleno.



2 Sumerja la fruta rellena en *fondant* (*véase* página 112), chocolate derretido o caramelo. Colóquela sobre papel sulfurizado y déjela solidificar.



Suflés fríos

Los suflés fríos deben su textura ligera a las claras de huevos batidas y a la crema de leche montada. Para obtener un acabado atractivo e imitar la presentación de los calientes, sujete un collar alrededor del molde para que el suflé suba por encima del borde.

Suflé de limón

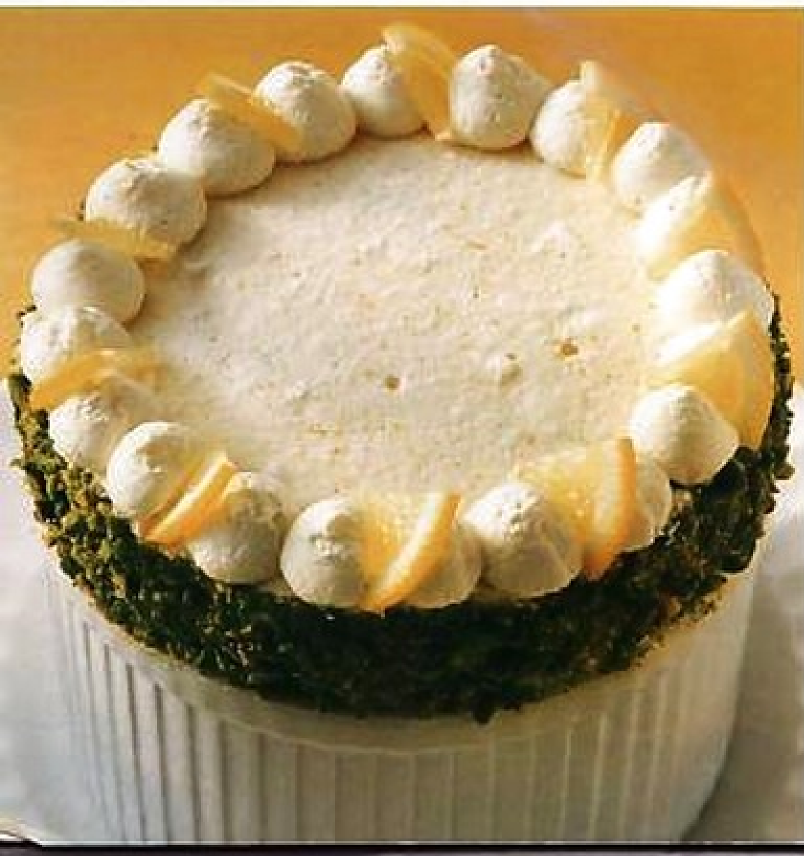
2 ½ hojas o 2 ¼ de cucharaditas de gelatina en polvo
4-6 cucharadas de agua
200 g de azúcar blanquilla
Piel rallada y el zumo de 2 limones
3 huevos, yemas separadas de las claras
250 ml de crema de leche espesa

Prepare un molde de suflé de 1 l de capacidad. Espolvoree la gelatina en polvo en 2 cucharadas de agua y deje que adquiera una textura esponjosa, o bien remoje las hojas en agua fría.

Ponga en un cazo 100 g de azúcar blanquilla y 2 cucharadas de agua y hiérvalo hasta el estadio de bola blanda. Caliente el zumo de limón hasta el punto de ebullición, déjelo enfriar y disuelva en él la gelatina. Bata las yemas con la piel del limón y viértalas en el almíbar en forma de chorrito fino, batiendo sin cesar hasta que la mezcla esté pálida y cremosa. Agréguele la gelatina disuelta en el zumo de limón.

Hierva los 100 g de azúcar blanquilla restantes y 2 cucharadas de agua al punto de bola blanda. Bata las claras hasta que estén firmes y añádales gradualmente el almíbar para obtener un merengue italiano (véase página 68). Bata la crema ligeramente hasta que esté espesa pero no firme, e incorpórela a la mezcla de yemas.

Vuelque la preparación en el molde y nivele la superficie con un cuchillo paleta previamente sumergido en agua. Déjelo enfriar varias horas hasta que haya cuajado. Retire el collar y decórelo.



Preparar un suflé frío



1 Para preparar un suflé frío cuajado, asegure una tira doblada de papel para hornear o un trozo de acetato alrededor del molde, dejando que sobresalga entre 3 y 5 cm por encima del borde.



2 Para preparar la mezcla para suflé, bata las yemas con la piel de limón y vierta por encima el almíbar en forma de chorrito fino, sin dejar de batir hasta que la preparación esté pálida y cremosa. Siga la receta (superior izquierda) para finalizar la preparación.



3 Vierta la preparación en el molde y alíselo con un cuchillo paleta que antes habrá sumergido en agua caliente. Déjelo enfriar hasta que cuaje, y después retire cuidadosamente el acetato del suflé que sobresalga del molde.

PURÉS DE FRUTAS Y CREMA, CREMAS DE FRUTAS Y CREMAS BATIDAS

Las cremas de frutas y las cremas batidas son, como su nombre indica, postres blandos cuajados. Los purés de frutas y crema son simplemente cremas de fruta no cuajadas. Las cremas batidas tienen una textura ligera y son deliciosas tanto si se preparan con crema de leche batida como con una crema también batida.

PURÉS DE FRUTAS Y CREMA

Los purés de frutas y crema son purés de frutas enriquecidos con crema batida y endulzados con azúcar lustre. Ponga 300 ml de crema de leche por cada 250 ml de puré de frutas endulzado al gusto.





1 El melón es adecuado para esta preparación. Si desea servir el puré en las cortezas de la fruta, córtelas decorativamente. Retire las pepitas y reduzca la pulpa a puré. Añada hojas de menta fresca si lo desea.

2 Vierta el puré en un cuenco y mézclelo con azúcar lustre al gusto. Añada la crema de leche batida y enfríelo en las cortezas. Para 4 personas.

CREMAS DE FRUTAS SENCILLAS

Las cremas de frutas pueden prepararse con crema, yogur o queso blando. Aquí se ha empleado crema pastelera (véase página 116) para una crema de manzana. Aromatice la crema pastelera con unas gotas de aceite de almendras amargas o aromatizante de almendras natural antes de mezclarla con el puré y la crema de leche batida. Vierta la crema de frutas en los recipientes de servir y enfríela antes de servir.



Prepare la crema pastelera con 250 ml de leche, ½ vaina de vainilla, 60 g de azúcar blanquilla, 3 yemas, 10 g de harina y 10 g de maicena. Añada el aromatizante de almendras. Mézclelo con 300 ml de puré de manzana. Bata 200 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos y mézclela. Para 4 personas.



ALTERNATIVAS LIGERAS

Puede utilizar un queso con bajo contenido en grasas para preparar cremas de frutas ligeras. Para la crema de mango y plátano, aromatice 200 g de queso tierno fresco con ½ cucharadita de extracto de vainilla. Reduzca a puré 2 plátanos maduros con un chorrito de zumo de limón y mézclelos con el queso. Añada azúcar lustre al gusto. Mézclelo con 250 ml de crema acidificada y la carne de 1 mango cortada a daditos. Enfríelo antes de servir.



Crema de mango y plátano en una tulipa de pasta de teja. Crema de manzana y almendras adornada con frutas secas. Puré de melón servido en una corteza de melón torneada.

SABLÉ Y SHORTCAKE

Aunque las pastas *sablé* y *shortcake* no son técnicamente pastas, se preparan siguiendo las mismas técnicas. La *shortcake* es una base clásica para los pasteles de queso. La pasta *sablé* es más firme que la anterior y más blanda que la de mantecadas y puede usarse tanto para tartas como flanes.

PREPARAR UN *SHORTCAKE* CLÁSICO

El shortcake de consistencia blanda y desmenuzable se rellena tradicionalmente en Gran Bretaña con crema batida y fresas.





1 Haga el *shortcake* (*véase* página 123) y córtelo por la mitad formando dos capas horizontales. Corte la capa superior en seis triángulos y espolvoréelos generosamente con azúcar lustre.

2 Extienda sobre la capa inferior una de crema *chantilly* (*véase* página 116) y cúbrala con 300 g de fresas y arándanos. Ponga los triángulos encima.

MONTAR CÍRCULOS DE PASTA *SABLÉ*

Prepare una pasta sablé (véase página 122), añadiendo 1 cucharadita de canela molida a la harina. Extienda la pasta dándole 2-3 mm de grosor y corte 24 círculos de 8 cm de diámetro. Hornéelos en una placa de hornear engrasada 15 minutos a 170 °C, hasta que su tono sea dorado claro. Déjelos enfriar sobre una rejilla.



Sírvalo con un almíbar aromatizado con espliego.



1 Coloque la fruta encima de ocho discos de pasta *sablé*; aquí se han empleado 260 g de albaricoques escalfados ligeramente.





2 Cubra ocho discos de pasta *sablé* con rosetas de crema de almendras (*véase* página 49) o crema *chantilly* (*véase* página 116) aplicadas con la manga pastelera.

3 Prepare un marmolado de chocolate blanco y negro (50 g de cada). Recórtelo en círculos alrededor de un disco. Una el marmolado al disco con chocolate y monte las torres.



Suprema de chocolate

Para este postre se intercalan unas capas de bizcocho con mousse de chocolate y crema de vainilla, y luego se le da forma de tronco. Una tira decorativa de frutos secos separa la superficie en dos mitades, una recubierta con un glaseado de chocolate y la otra con una de cacao en polvo.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Precaliente el horno a 180 °C
- Prepare y hornee el bizcocho.
- Prepare la mousse de chocolate y la crema de vainilla.
- Forme el tronco.
- Coloque la cobertura y la decoración.







Para el bizcocho «dacquoise»

8 claras de huevo
60 g de azúcar blanquilla
110 g de almendras finamente molidas
110 g de azúcar lustre
25 g de harina

•••

Para la «mousse» de chocolate

2 yemas de huevo pequeñas
40 ml de almíbar (preparado con 25 g de azúcar/ 25 ml de agua)
80 g de chocolate
150 ml de crema de leche para batir

•••

Para la crema de vainilla

85 ml de leche
2 vainas de vainilla
20 g de azúcar
2 yemas de huevo
1 cucharadita de maicena
1 cucharadita de flan en polvo
15 g de gelatina en polvo
100 g de merengue italiano
100 ml de crema de leche espesa

•••

Para el glaseado de chocolate

180 g de chocolate
200 ml de crema de leche para batir
40 g de azúcar
40 g de glucosa
30 g de mantequilla

•••

Cacao en polvo
Frutos secos enteros variados

1 Prepare el bizcocho dacquoise. Bata las claras de huevo y añádales el azúcar para preparar el merengue. Tamice todos los ingredientes secos y mézclelos suavemente con las claras. Extienda esta mezcla uniformemente en una placa de hornear forrada con papel sulfurizado. Hornéelo unos 20 minutos a 180 °C. Déjelo enfriar.

2 Prepare la mousse de chocolate. Bata las yemas. Cueza el azúcar y el agua a 120 °C, vierta lentamente las yemas de huevo y continúe batiendo hasta que la mezcla se enfríe. Derrita el chocolate a 35 °C y mézclelo con las yemas. Bata la crema y mézclela rápidamente con la preparación de yemas. Déjela enfriar.

3 Para la crema de vainilla, caliente la leche y parta por la mitad las vainas de vainilla. Bata las yemas y el azúcar, añada la maicena, el flan en polvo, mezcle luego con un poco de leche caliente y amalgame. Añada el resto de la leche y caliente por debajo del punto de ebullición. Retírela del fuego, añada la gelatina y déjela enfriar. Bata la crema de leche espesa, incorpórela a la crema anterior, añada el merengue italiano y déjelo enfriar.

4 Forre un molde curvado con acetato de modo que sobresalga unos 5 cm por los extremos. Extienda una capa de mousse de chocolate con la manga pastelera siguiendo la curva del molde. Corte el bizcocho en dos tiras; debe ser de la misma longitud que el molde, pero más estrechas. Coloque una sobre la *mousse* de chocolate. Aplique más *mousse* con la manga para rellenar cualquier hueco alrededor del bizcocho y alísela llevándola hacia las paredes del molde.

5 Extienda una capa de crema de vainilla sobre el bizcocho y entre los lados recubiertos. Añada una segunda tira de bizcocho. Llene cualquier hueco con la crema de vainilla y congélelo.

6 Desmolde el postre sosteniéndolo por el acetato sobre una bandeja de cartón para pastel. Si fuese demasiado largo, córtelo por la mitad. Corte el acetato por la mitad a lo largo y retire una mitad. Espolvoree la parte descubierta con el cacao en polvo y retire, a continuación, el resto del acetato.

7 Prepare el glaseado de chocolate. Trocee el chocolate y póngalo en un cuenco. Caliente suavemente en un cazo la crema con el azúcar y la glucosa. Viértala sobre el chocolate troceado, y cuando éste empiece a derretirse, agregue gradualmente la mantequilla sin dejar de remover hasta que el chocolate se haya derretido y obtenga un glaseado homogéneo. Déjelo enfriar hasta 40 °C, viértalo sobre la segunda mitad del pastel teniendo como guía la línea de cacao en polvo y déjelo solidificar. Adorne el centro con una selección de frutas secas, enfríelo y sírvalo.

MONTAR PASTELES RELLENOS DE *MOUSSE*

Para obtener un acabado perfecto, monte un pastel relleno de mousse en un molde y déjelo solidificar. Esta técnica puede utilizarse en otros pasteles. Aquí, se han untado unas capas de pastel del ángel (véase página 131) con una mousse de puré de melocotón (véase página 113; prepare 1 ½ cantidades) y se ha montado el pastel en el mismo molde de fondo desmontable de 23 cm en el que se horneó el bizcocho.









1 Monte las capas de pastel y la *mousse* en el molde. Empiece y termine con una capa de bizcocho y presione de forma suave cada capa antes de añadir la *mousse*. Enfríelo hasta que la mezcla adquiera consistencia.

2 Coloque una fuente de servir sobre el molde e inviértalo. Sostenga el molde con los dedos para evitar que se deslice.

3 Envuelva las paredes del molde con un paño caliente durante unos 2 minutos. De esta forma cualquier parte de *mousse* adherida al molde se desprenderá.

4 Alise la *mousse* de las paredes con un cuchillo paleta caliente y añádale un poco más si fuese necesario.



La textura crujiente del azúcar lustre aporta un fuerte contraste de color con los rectángulos y la rejilla de chocolate. Las cerezas confieren un toque colorido.

MONTAR PASTELES CUADRADOS Y OBLONGOS

Unas capas de bizcocho batido aromatizadas con kirsch forman la base de este pastel de fresas y chocolate blanco. Preste una atención especial a los ángulos del pastel. Reemplace la base de un molde de paredes desmontables por una cartulina para pastel. Una vez haya colocado las capas, envuelva el molde con un paño caliente, sitúe la base sobre un tarro y deslice suavemente las paredes del molde hacia abajo para liberar el pastel.



Hornee un bizcocho batido en un molde cuadrado de 20 cm de lado. Monte las capas cortadas en un molde de 18 cm de lado, utilizando 250 g de frutas para el relleno de la *mousse*.

PASTELES DE QUESO INDIVIDUALES

La mezcla básica para el pastel de queso puede hornearse en moldes individuales hondos de muffins o tartaletas. También puede utilizar anillos metálicos. Coloque los anillos sobre una placa de hornear. Una receta de pasta azucarada como en el caso del pastel de queso horneado (véase izquierda) y ½ receta del relleno (véase izquierda) bastarán para forrar y rellenar 12 moldes pequeños de muffins.



1 Engrase bien los moldes de *muffin* y extienda la pasta azucarada. Recórtela contra el borde de los moldes y prehornee parcialmente unos 10 minutos.



2 Llene los moldes hasta unos dos tercios de su altura con el relleno. Agregue un poco de confitura de grosellas negras y hornéelos unos 25-30 minutos a 160 °C. Decórelos una vez fríos.

VARIAR LAS BASES

- *Forre el molde con masa finamente extendida y déjela colgar por los extremos. Añada el relleno y cúbralo con la pasta sobrante; recorte el resto.*
- *Hornee una capa fina de bizcocho batido (véase página 118) en el molde.*
- *Hornee una capa fina de pasta levada dulce en el molde.*



PASTEL DE ALMENDRA Y RICOTTA

Pasta azucarada (véase página 122) preparada con 225 g de harina, 100 g de almendras molidas, aceite de almendras dulces, 130 g de mantequilla, 80 g de azúcar blanquilla y 1 yema de huevo

Relleno

4 huevos, yemas separadas de las claras
100 g de azúcar blanquilla
500 g de queso Ricotta
Zumo y la piel rallada de 1 limón
60 g de harina
1 cucharadita de extracto de vainilla
150 g de frutas secas y confitadas variadas
100 g de almendras molidas
Almendras fileteadas y azúcar lustre para decorar

Prepare la pasta azucarada, añadiendo 100 g de almendras molidas a la harina y unas gotas de aceite de almendras amargas a las yemas. Engrase un molde de base desmontable de 25 cm de lado y fórrelo con la pasta.

Para el relleno, bata las yemas y el azúcar hasta que la mezcla blanquee y esté espumosa. Incorpore batiendo lentamente el azúcar, el zumo y la piel de limón y el extracto de vainilla. Tamice la harina encima y bata la mezcla. Añada las almendras molidas y las frutas picadas. Bata las claras hasta que estén firmes e incorpórelas con cuidado. Viértala en el molde, esparza por encima las almendras fileteadas y hornéela a 170 °C durante 1 ¼ horas o hasta que el pastel haya cuajado y esté dorado. Déjelo enfriar varias horas y antes de servir cúbralo con azúcar lustre tamizado.



VIRUTAS Y RIZOS

Las virutas y rizos de chocolate pueden ser largos, finos y de finales estriados como el caraque o perfectamente uniformes como los de chocolate blanco que aquí se presentan. Las virutas o rizos de chocolate blanco o negro son ideales para decorar postres y pasteles formales.



1 Extienda chocolate blanco derretido encima de una superficie fría, de mármol o de granito, y déjelo enfriar un poco. Corte el chocolate en cuadrados del mismo tamaño utilizando un cuchillo afilado.



2 Raspe los cuadrados separándolos del mármol con ayuda de un cuchillo de hoja plana. Trabaje en diagonal de esquina a esquina. Los cuadrados de chocolate se curvarán sobre sí mismos.



PREPARAR CARAQUE

Los canutillos de chocolate estrechos y de finales estriados son una decoración popular para los pasteles de chocolate. Se suelen usar en proporciones generosas.





RASPAR *CARAQUE* Extienda finamente el chocolate en el mármol. Raspe rectángulos de chocolate con un cuchillo de hoja larga, manteniendo una presión uniforme sobre la hoja para que se curven.

CURVAR CIGARRILLOS

Una de las decoraciones más utilizadas para helados y pasteles, mousses y tartas, son los cigarrillos de dos colores que aquí se presentan, que realzarán cualquier plato terminado. Utilice chocolate blanco o negro —ambos derretidos y modificados (véase página 110)—, y trabaje sobre una superficie fuerte, como una placa de mármol.



1 Extienda una tira de chocolate blanco. Su anchura será la altura de los cigarrillos, de manera que los extremos deben ser uniformes. Haga un arrastre de líneas sobre la tira con una rasqueta dentada.



2 Derrita el chocolate negro mientras deja solidificar el blanco. Extienda suavemente el chocolate negro formando una tira sobre el blanco para no mezclar ambos chocolates.



3 Deje solidificar el chocolate enfriándolo si fuese necesario. Ponga una hoja ancha y plana a unos 2 cm del extremo de la tira. Con la punta de la hoja raspe el chocolate levantándolo del mármol; ejerza una presión constante y firme y trabaje lentamente para formar cigarrillos compactos.



PREPARAR UNA JALOUSIE

Una jalouise consiste en una pasta rellena con una superficie entallada. Se sirve generalmente con un relleno de mincemeat o confitura, frutas reducidas a puré o escalfadas, o bien una pasta dulce de almendras molidas humedecida con huevo o licor. Siguiendo estas técnicas, puede preparar bandas de jalousie grandes o pequeñas dependiendo de sus necesidades. Aquí se ha utilizado media cantidad de pasta de hojaldre (véase página 120).



1 Extienda y recorte un par de trozos de pasta de 30 x 15 cm. Reserve uno y doble el otro por la mitad a lo largo. Haga unos cortes a lo largo del rectángulo doblado. Deje el borde externo sin cortar.



2 Extienda la base con confitura de albaricoque, orejones de albaricoques picados macerados en brandy y almendras fileteadas, dejando en los extremos un borde de 1 cm sin cubrir. Pincele este borde con glaseado de huevo.



3 Extienda la capa superior de la pasta a un lado del relleno y desdóblelo para cubrir el relleno por completo. Selle bien los extremos, pincele la pasta con glaseado de huevo y hornéela unos 10 minutos a 220 °C y luego 10-15 minutos más a 190 °C. Pincélela con una capa fina de glaseado de albaricoque mientras todavía está caliente y sírvala caliente o déjela enfriar.



PREPARAR UNA *TRANCHE*

Una tranche o banda consiste en un recipiente largo y estrecho de pasta que una vez horneado se rellena con una crema y frutas frescas o escalfadas, como higos frescos, frambuesas, arándanos y albaricoques. Pincele las frutas frescas con un glaseado, aquí de albaricoque (véase página 113).





1 Prepare la mitad de la receta de pasta de hojaldre (*véase* página 120) y extienda un rectángulo de pasta de 30 x 15 cm. Recorte un borde de 1,5 cm y levante la parte interna. Extienda este rectángulo unos 30 x 15 cm, pula los extremos y póngalo sobre una placa de hornear.



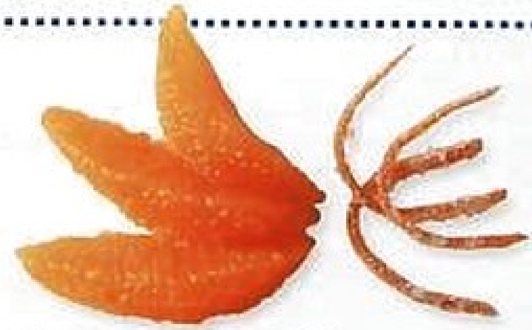
2 Pincele el extremo con glaseado de huevo y ponga encima el borde recortado. Márquelo ligeramente con un cuchillo afilado y pincélelo con glaseado de huevo. Pinche todo el centro. Hornéelo 10 minutos a 220 °C y después 10-15 minutos más a 190 °C, luego rellénelo.

FLANES Y CREMAS HORNEADAS

En las cremas, la proporción de yemas y claras en relación con la leche determina su textura; las claras la cuajan, mientras que las yemas le aportan cremosidad. Si utiliza huevos enteros mezclados con yemas podrá desmoldar los postres con facilidad una vez enfriados.

FLANES

El clásico flan (inferior izquierda) es a la vez sencillo y sofisticado, pero debe cocerse a fuego lento. Si se cuece a una temperatura demasiado alta, la crema se separará y coagulará. Para recuperarla, retírela del fuego y bátala con una cuchara o una batidora de varillas hasta que esté bien mezclada. Para hacer un flan, prepare caramelo (véase página 109) con 100 g de azúcar y 60 ml de agua. Prepare una crema con 2 huevos, 2 yemas, 30 g de azúcar blanquilla, ½ cucharadita de extracto de vainilla y 500 ml de leche. Llene los moldes como se muestra y hornee a 160 °C durante 40 minutos. Déjelos enfriar toda la noche. Para 4 personas.







1 Vierta el caramelo en los moldes cuando haya adquirido un color dorado oscuro. Gire el molde para que el caramelo recubra las paredes uniformemente.

2 Reparta la crema en los moldes. Vierta agua hasta unos 2 o 3 cm de la altura de los moldes y evite que la crema coagule en los extremos antes de que el centro se haya cuajado.

AROMATIZAR CREMAS



NARANJA

Ponga en infusión la corteza rallada de 1 naranja en la leche caliente durante 30 minutos. Sirva la crema de naranja con tiras finas de juliana de naranja cristalizada (véase página 206) y gajos de naranja (véase página 104).

CAFÉ

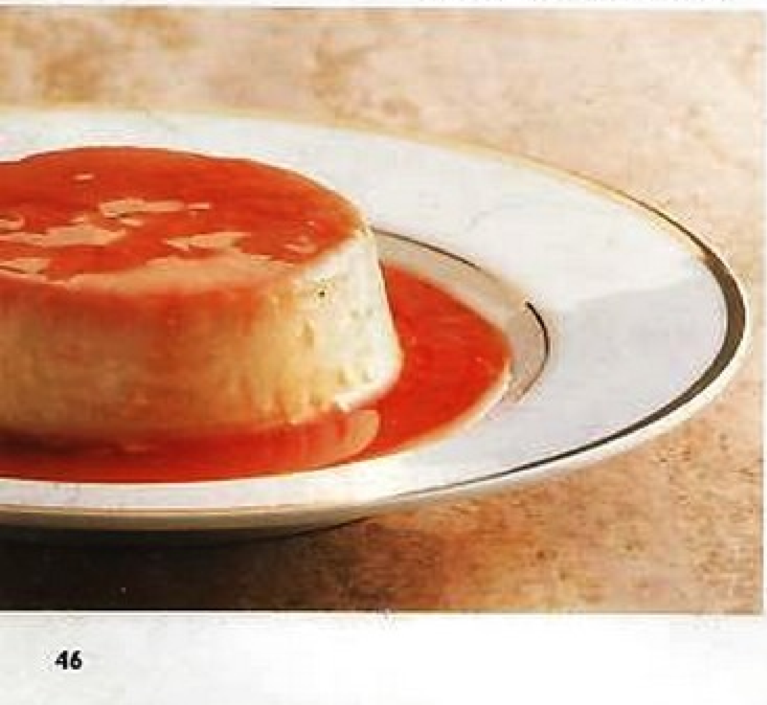
Añada 2 cucharadas de esencia de café a los huevos o deje en infusión 50 g de granos de café machacados en la leche por espacio de 30 minutos. Filtre la leche antes de añadirla a los huevos. Acompáñelo con crema *chantilly* (véase página 116) y decórelo con menta y granos de café recubiertos de chocolate.

CHOCOLATE

Mezcle la crema caliente con 100 g de chocolate negro o amargo de calidad derretido. Hornee 40 minutos.

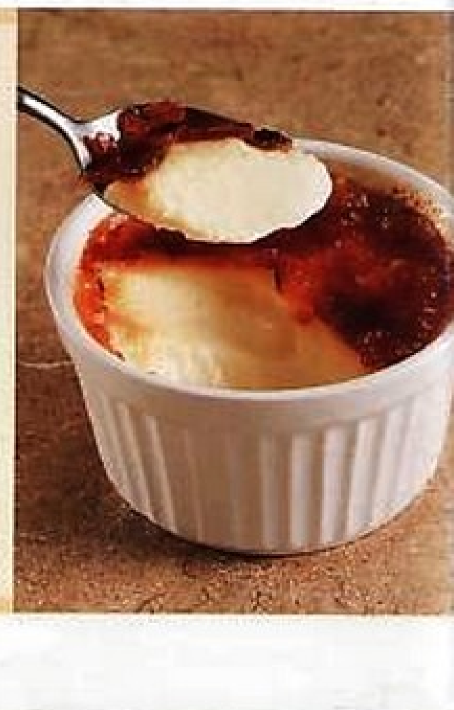
ALMENDRAS

Caliente 225 g de almendras peladas con la leche hasta que esté a punto de hervir, retírela del fuego y déjela reposar hasta que se enfríe. Reduzca a puré la leche y las almendras en el recipiente de la batidora mezcladora eléctrica; fíltrela por un tamiz fino antes de preparar la crema.



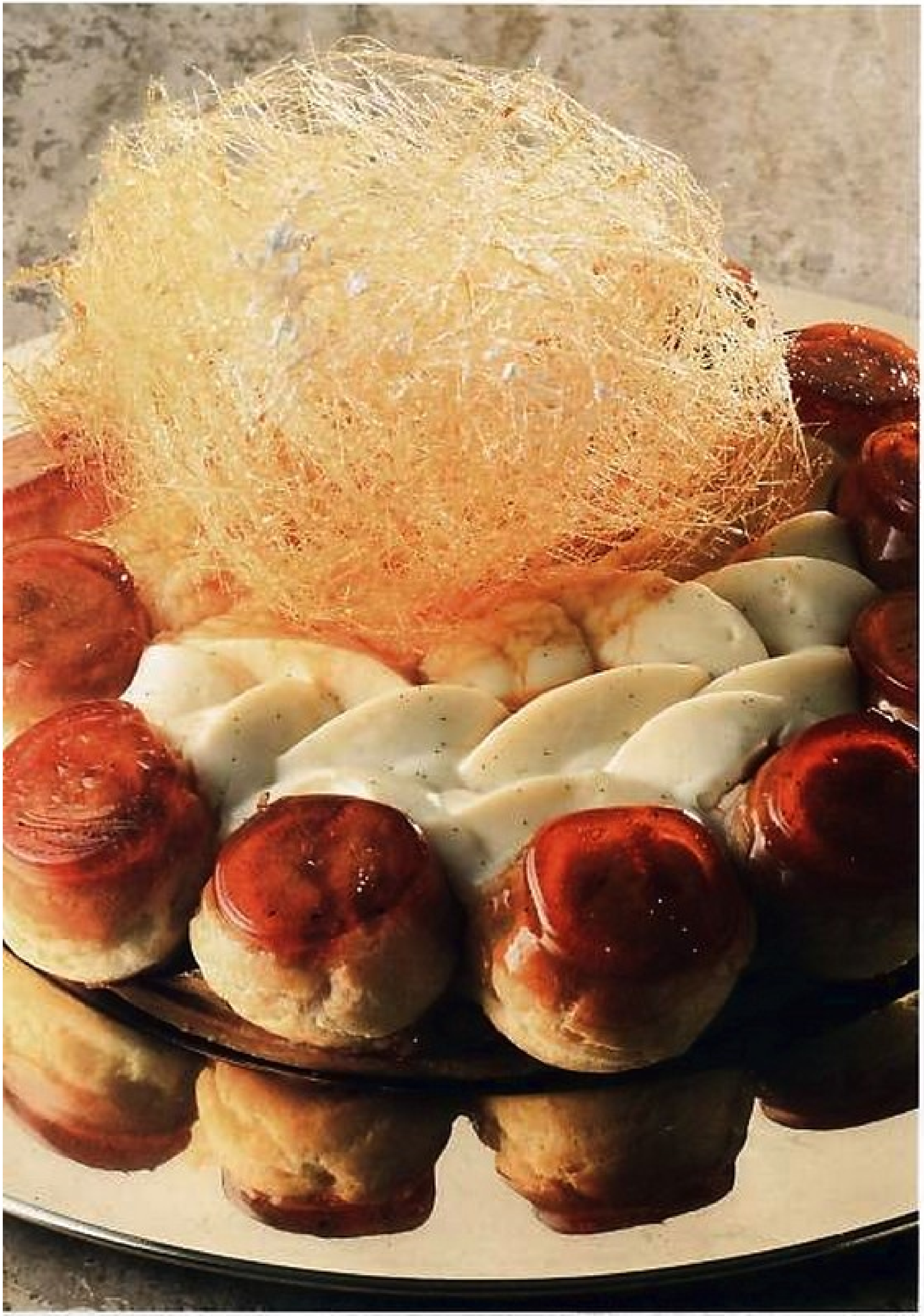
FLANES SUNTUOSOS

Para preparar flanes suaves y cremosos, emplee yemas de huevo o una pequeña proporción de huevo entero. Para los flanes horneados en ramekins, emplee 5 yemas por 500 ml de leche o crema de leche ligera. Para una crema quemada (derecha), mezcle 5 yemas con 500 ml de crema de leche espesa. Una vez fría, cubra la preparación con una capa espesa de azúcar moreno y póngala al grill caliente hasta que se caramelice. Una vez fría se transforma en una costra crujiente.



SAINT HONORÉ

Este postre combina una base de pasta azucarada con una cobertura de pasta choux. Su nombre tiene dos orígenes posibles. Debido a la variedad de pastas empleadas en el postre, éste quizá tomó el nombre de Saint Honoré, patrón de los pasteleros franceses; otra posibilidad es la de que el pastelero Chibouste, quien dio nombre a la crema, estableciera una pastelería en la calle Saint-Honoré de París.



SAINT HONORÉ

1 cantidad de pasta azucarada (véase página 122)
½ cantidad de pasta choux (véase página 124)
1 cantidad de crema chibouste (véase página 116)
1 cantidad de caramelo (véase página 109)
1 yema de huevo
1 cucharada de agua

Prepare la pasta azucarada. Extienda un círculo de 20 cm y colóquelo sobre una placa de hornear. Pinche el fondo uniformemente y enfríelo 30 minutos.

Prepare la pasta *choux* y extiéndala con la manga en forma de espiral ancha sobre la base de pasta azucarada. Pincélela con el glaseado de huevo preparado con la yema y el agua batidos juntos y hornéela a 200 °C durante unos 25-30 minutos.

Forme unas lionesas pequeñas sobre otra placa de hornear y hornéelas 10 minutos a 220 °C y luego alrededor de 5-10 minutos a 180 °C. Retírelas del horno y déjelas enfriar sobre una rejilla. No las abra y déjelas enfriar por completo.

Prepare la crema *chibouste*. Cuando las lionesas se hayan enfriado, practique un agujero pequeño en las bases y llénelas con crema.

Prepare el caramelo. Sumerja las lionesas en el caramelo y póngalas en la superficie de trabajo aceitada para que se solidifiquen.

Llene una manga pastelera con una boquilla para el Saint Honoré (véase página siguiente) y rellénela con la crema *chibouste*. Extienda aproximadamente un tercio de la crema en la base de la pasta y alise la superficie con el dorso de una cuchara. Haga un diseño de líneas cruzadas de crema *chibouste* sobre la crema.

Si fuese necesario, caliente el caramelo a fuego lento. Sumerja la base de cada lionesa en el caramelo y póngalas alrededor en el borde. Sírvalas con una bola de azúcar hilado (véase página 209).

BUDÍN DE ARROZ HORNEADO

Un budín de arroz horneado perfecto tiene que ser cremoso y presentar una costra fina dorada. El secreto del éxito estriba en una cocción lenta. Los budines de arroz tradicionales se horneaban toda la noche al calor relativamente bajo de una cocina económica.



El budín debe cocerse en un molde refractario empleando 50 g de arroz de grano redondo y 600 ml de leche. Mézclelos con una vaina de vainilla, una tira de piel de limón y con 2 cucharadas de azúcar blanquilla. Espolvoréelo con nuez moscada y esparza por encima 30 g de mantequilla antes de hornear. Hornee aproximadamente 2 ½ horas a 150 °C. Remueva la preparación al cabo de 1 hora y de nuevo al cabo de 2. Este proceso hace que quede más bonito y cremoso. No lo remueva durante los últimos 30 minutos de cocción.

VARIACIONES PARA EL BUDÍN DE ARROZ HORNEADO

- *Para obtener un resultado cremoso puede preparar el budín mediante una combinación de 300 ml de leche y 300 ml de crema de leche ligera.*
- *Para obtener mejor textura y sabor mezcle ligeramente 1 huevo entero o 2 yemas con 2 cucharadas de leche o 3 cucharadas de crema de leche ligera, e incorpórelos al budín durante los últimos 30 minutos de cocción.*
- *Para obtener un budín aromático, agréguele 50 g de sultanas o 100 g de orejones de melocotón o albaricoque listos para comer picados. Esparza sobre el budín 30 g de almendras una vez lo haya removido por última vez, es decir, 30 minutos antes de finalizar la cocción.*

ARROZ HORNEADO CON FRUTAS ESPECIADAS

Las compotas de frutas y las frutas escalfadas (véanse páginas 14-15) son los acompañamientos clásicos de los budines de arroz horneados, puesto que ambos ofrecen sabores complementarios y texturas contrastantes. Las frutas deben estar calientes y servirse con el arroz horneado. Las frutas exóticas especiadas que aquí presentamos son muy coloridas y permiten un tratamiento contemporáneo.





1 Cueza la piel finamente cortada de 1 lima en 200 ml de agua y 6 cardamomos verdes hasta que esté tierna.

2 Incorpore 50 g de azúcar, 50 g de jengibre cristalizado cortado a rodajas, 2 mangos pelados y cortados a rodajas y 2 guayabas peladas y cortadas a rodajas. Cuézalo lentamente unos 5 minutos.



3 Retire las frutas con una espumadera y hierva el almíbar hasta que se reduzca y espese. Agregue de nuevo las frutas y mézclelas con el almíbar. Sirva la compota de frutas con porciones individuales de budín de arroz horneado.



Glosario

Ablandar Cocer lentamente las frutas en un líquido hasta que queden blandas, pero no doradas. Este proceso se emplea a menudo para preparar rellenos de frutas destinados a empanadas.

Agar-agar Alternativa vegetariana de algas a la gelatina.

Almíbar Líquido dulce preparado al calentar agua con azúcar. Los almíbares tienen usos diferentes dependiendo de la proporción de azúcar respecto del agua y la temperatura de cocción.

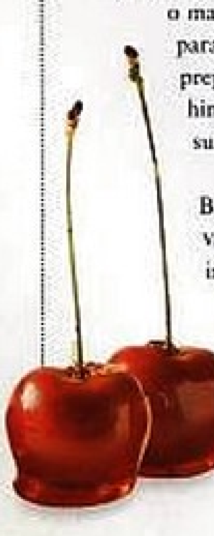
Amasar Doblar y aplastar una masa para mezclarla a fondo, dejarla firme y con una consistencia uniforme, e incorporarle aire.

Baño de hielo Sumergir la base de un recipiente caliente en un cuenco con agua y cubitos de hielo para detener rápidamente el proceso de cocción.

Baño María Modo de cocción que hace distribuir el calor de manera uniforme. Puede comprarse una pieza especializada del equipo o improvisarse sumergiendo un recipiente con el postre en otro de mayor tamaño con agua hirviendo.

Batir Mezclar los ingredientes con un movimiento regular hasta obtener una preparación homogénea perfectamente mezclada. Puede hacerse con una batidora de varillas, cuchara o batidora de pie o manual eléctrica. Se utiliza para incorporar aire a las preparaciones que deben hincharse y subir, como suflés y masas para freír.

Batir con batidora de varillas Mezclar los ingredientes empleando un movimiento de batido que permite incorporar aire a la mezcla. Se utiliza preferentemente con los ingredientes líquidos, más que con los secos.



Blanquear Sumergir frutas frescas o frutos secos en agua hirviendo y a continuación en agua helada para desprender y retirar las pieles. El blanqueado también realza su color y atenúa su sabor amargo.

Brulée Derretir una cobertura de azúcar con el *grill* caliente hasta caramelizarla formando una costra crujiente.

Buñuelo Preparación pequeña recubierta con una masa espesa y frita a continuación.

Caramelizar Calentar juntos agua y azúcar a la temperatura de 190 °C hasta que el almíbar alcance un color marrón oscuro y una consistencia apta para recubrir los alimentos. El azúcar puede asimismo caramelizarse una vez espolvoreado sobre un postre, en este caso se derrite en el *grill* caliente (*véase también brulée*).

Cinta Se da cuando una mezcla de azúcar y huevos batidos deja caer una especie de rastro al levantar la cuchara o batidora con que se han mezclado.

Cocer por debajo del punto de ebullición Mantener un líquido justo por debajo del punto de ebullición de forma que apenas hierva. La expresión también se aplica a cocer lentamente los alimentos en aquel líquido.

Compota Mezcla de varias frutas o de un solo tipo cocida en un almíbar de azúcar que con frecuencia se ha tenido en infusión a fin de aportarle un sabor determinado. Pueden utilizarse frutas tanto frescas como secas.

Consistencia de caída Describe la consistencia de una mezcla que se deja caer a cucharadas sobre una placa de hornear y que conserva su forma una vez caída.

Cortar a dados Cortar los alimentos en cubos pequeños.

Coulis Puré de frutas tamizado mezclado con un agente endulzante y una pequeña cantidad de zumo de cítrico.

Cristalizar Frutas o pétalos de flores que se recubren con clara de huevo ligeramente batida y se pasan a continuación por azúcar. Se utilizan para decorar.

Cubrir Tapar la superficie de un postre, por ejemplo con un glaseado.

Descorazonar Retirar el corazón central de las frutas, como por ejemplo manzanas y peras. Puede hacerlo tanto con las frutas enteras como cortadas a rodajas.

Détrempe Término francés que describe la pasta inicial que se utiliza para la preparación de la pasta de hojaldre.

Embeber Usar un licor o almíbar aromatizado para remojar un pastel de modo que se le proporciona sabor y jugosidad.

Enfriar Colocar los alimentos en la nevera o en un baño de agua helada para enfriarlos o darles consistencia.

Engrasar Recubrir un elemento del equipo con grasa, por ejemplo mantequilla o aceite, para evitar que se pegue a los alimentos.

Enriquecer Añadir crema de leche, yemas de huevo o mantequilla a una mezcla o salsa para aportarle sabor o realzar su textura.

Escalfar Sumergir los alimentos en un líquido que se mantiene justo por debajo del punto de ebullición para cocerlo. Puede utilizar para ello agua, alcohol o almíbar de azúcar.

Esencia/extracto de vainilla Productos derivados de la vainilla que proporcionan un sabor auténtico a vainilla sin necesidad de incluir la vaina.

Espolvorear Cubrir un alimento con una capa ligera de un ingrediente en polvo, por lo general azúcar o cacao en polvo.

Espumar Pasar un utensilio como una espumadera sobre un líquido apenas hirviendo para retirar las impurezas.

CÓMO FORRAR UN MOLDE

Es importante que no estire la pasta al extenderla con el rodillo y al introducirla en el molde, pues, de lo contrario, una vez horneada se encogería. Enfríe el molde un mínimo de 30 minutos antes de hornearlo para que la pasta mantenga su forma.



1 Extienda la pasta formando un círculo 5 cm más grande que el molde. Enrolle de forma holgada la pasta alrededor del rodillo para transferirla y desenróllela en el molde.



2 Presione la pasta sobre el fondo y las paredes del molde con una bola pequeña, obtenida al retirar la pasta que sobra.



3 Corte la pasta sobrante pasando el rodillo por el borde del molde, presionando firmemente con la mano.

GLASEADO DE HUEVO

Las pastas pueden pincelarse con una mezcla de yema de huevo y agua para aportarles brillo y un color dorado antes de hornearlas. El glaseado de huevo se usa para sellar una pasta antes de hornearla, por ejemplo para las coberturas de empanadas y las empanadillas.



Mezcle 1 yema de huevo con 1 cucharada de agua y una pizca de sal. Bátalos con un tenedor hasta que estén bien mezclados. Pincele con el glaseado de huevo el pan o la pasta justo antes de hornearla.

MEZCLADOR DE PASTAS

Puede utilizar un mezclador de pastas de alambre para incorporar la grasa a la harina. El mezclador consiste en unos alambres metálicos resistentes sujetos a un asa. Moviendo el mezclador arriba y abajo la grasa se corta incorporándose a la harina.



VARIANTES DE PASTA QUEBRADA

CHOCOLATE

Añada 2 cucharadas de cacao tamizándolo con la harina o 60 g de chocolate negro amargo finamente rallado para obtener un efecto moteado.

CÍTRICOS

Añada la piel finamente rallada de 1 naranja, limón o lima a la masa endulzada.

FRUTOS SECOS TOSTADOS

Añada 60 g de almendras o avellanas finamente picadas a la masa sablé o azucarada.

AROMATIZAR *SHORTCAKE*

FRUTOS SECOS

Añada 60 g de almendras, cacahuetes o pecanas finamente picadas y blanqueadas con el azúcar.

CANELA

Incorpore una cucharadita de canela con el azúcar.

JENGIBRE

Incorpore 2 cucharadas de jengibre finamente picado y endulzado con el azúcar. Rellene con Mascarpone y frutas exóticas.

SHORTCAKE

El shortcake *no es una pasta, pero se prepara con la misma técnica básica utilizada para la familia de las pastas quebradas. El resultado es una especie de pasta firme, rica, parecida a los* scones*; más blanda que una pasta o galleta. El* shortcake *relleno con crema batida y fresas es el postre inglés por excelencia. Los* shortcakes *individuales pueden montarse a capas con diferentes rellenos de cremas y frutas. La pasta básica también puede utilizarse como base para un pastel de queso horneado.*

SHORTCAKE

90 g de mantequilla
250 g de harina con levadura
60 g de azúcar
1 huevo, batido
1 cucharada de leche

Relleno

150 ml de crema de leche
350 g de frutas blandas
Azúcar lustre para espolvorear

Frote la mantequilla con la harina hasta que la mezcla tenga la apariencia de unas migas de pan. Incorpórele el azúcar y mézclelo con el huevo y la leche hasta obtener una masa blanda. Amásela y extiéndala en forma de un círculo de 23 cm.

Colóquela sobre una placa de hornear engrasada y hornéela unos 20 minutos a 190 °C o hasta que esté ligeramente dorada. Déjela enfriar. Córtela por la mitad y rellénela con crema batida y frutas blandas. Espolvoréela con azúcar lustre.

Preparar azúcar hilado

El azúcar hilado, aunque flexible y manejable, es extremadamente delicado. Puede modelarse dándole formas atractivas para adornar un plato o decorar un postre. También es muy perecedero, por lo que debe prepararse justo antes de utilizarse.

PREPARAR AZÚCAR HILADO

Es importante que su almíbar de azúcar tenga la consistencia correcta al preparar el azúcar hilado. El azúcar debe caer con facilidad de las varillas de la batidora formando hebras finas que se solidificarán al caer. La superficie sobre la que caerán las hebras deberá estar limpia y seca. Prepare su propia batidora para preparar azúcar hilado (véase derecha), o sostenga dos tenedores, dorso contra dorso, de forma que los dientes estén en direcciones opuestas y utilícelos como si emplearа una batidora de varillas.

Cortar una batidora de varillas

Una batidora de varillas recortada le permitirá obtener con facilidad un buen número de hebras finas. Compre una batidora de varillas económica y corte los extremos curvados con unos alicates afilados para obtener unas varillas de finales romos.





1 Caliente el almíbar de azúcar a 155 °C y luego sumérjalo en un recipiente con agua helada para parar el proceso de cocción.

Utilizar el azúcar hilado

Denominada a veces cabello de ángel, *esta guarnición etérea puede modelarse formando un halo o cúpula aérea para cubrir o rodear helados y mousses; también puede dársele forma de bola con las palmas de las manos ahuecadas y emplearse para adornar suflés y pasteles festivos. Las bolas pueden adornarse con especias o dulces pequeños, aunque cualquier componente líquido provocará que se derritan.*



2 Cubra la superficie de trabajo con papel sulfurizado. Sostenga el rodillo con la mano directamente sobre el papel, sumerja la batidora de varillas en el almíbar de azúcar y llévela hacia delante y hacia atrás sobre el rodillo para formar hebras colgantes.



3 Reúna suavemente las hebras y dóblelas sobre el rodillo. Sepárelas y levántelas o deslícelas muy suavemente del rodillo.



4 Rompa el azúcar por la mitad y modele cada una con cuidado con las manos.



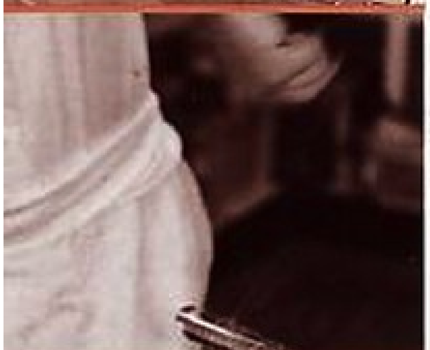
«Savarin» de frutas exóticas

Una nueva interpretación de la creación de Brillat-Savarin, uno de los postres más apreciados en Francia durante los últimos 150 años. El pastel tradicional en forma de corona se ha rellenado en esta ocasión con crema batida y frutas exóticas en almíbar y coronado con una bola de azúcar hilado rellena de especias.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Precaliente el horno a 170 °C.
- Prepare y hornee el bizcocho.
- Prepare el almíbar y remoje las frutas.
- Bata la crema y llene el pastel.
- Prepare la decoración de azúcar.







Para el «savarin»

250 g de harina
20 g de levadura de panadero
5 g de sal
10 g de azúcar
3 huevos
50 g de mantequilla derretida

▪▪▪

Para las frutas

1 mango
2 kiwis
1 papaya
1 piña grande

▪▪▪

Para el almíbar

200 ml de agua
200 g de azúcar
1 trozo de canela en rama
Piel de 1 naranja y ½ limón
4 clavos enteros
1 vaina de vainilla
1 ramita de menta

▪▪▪

Para el azúcar hilado

250 ml de azúcar
500 ml de agua

▪▪▪

Confitura de albaricoques
Crema batida
Canela
Anís estrellado
Vainilla

Prepare la masa de savarin. Tamice la harina en un cuenco y agregue a continuación la levadura, la sal y el azúcar. Vierta los huevos sobre los ingredientes secos añadiendo sólo un poco cada vez, sin dejar de mezclar con una cuchara de madera hasta que la preparación sea lisa. Agréguele la mantequilla derretida y mézclelo bien. Llene hasta la mitad un molde para savarin que esté untado con mantequilla y guárdelo en un lugar cálido para que la masa leve hasta doblar de tamaño. Introduzca el molde en el horno a 170 °C y hornéelo 40 minutos hasta que esté dorado.

Prepare el mango, los kiwis y la papaya. Haga un corte a lo largo en la piel la papaya y del mango con un cuchillo afilado y quítele la piel. Quizá sea más fácil pelar el kiwi con los dedos en vez de con un cuchillo. Corte la carne de las frutas en dados de 1 cm.

Prepare la piña. Retire la corteza y el corazón interno fibroso. Recorte ambos extremos, colóquela sobre una tabla y corte la piel a tiras trabajando de arriba hacia abajo para retirar la mayor parte de los «ojos». Saque el resto con la punta de un cuchillo, retire el corazón y tírelo. Corte la carne en dados de 1 cm.

Prepare el almíbar. Ponga a hervir el agua con el azúcar y añada los aromatizantes. Pique la piel de los cítricos y cuézala 15 minutos en el almíbar. Vierta el almíbar caliente sobre las frutas, tápelas y macérelas.

Escurra el almíbar de las frutas y resérvelo. Sumerja el bizcocho en el almíbar y pincélelo a continuación con confitura de albaricoque caliente para darle brillo. Colóquelo sobre una fuente de servir. Llene una manga pastelera con crema batida y extiéndala en el centro del bizcocho. Ponga las frutas maceradas sobre la crema.

Para la bola de azúcar hilado, prepare un almíbar de azúcar y cuézalo hasta el estadio de quebrado duro (véase página 108). Pare la cocción sumergiendo la base del recipiente en agua fría. Sostenga dos tenedores dorso contra dorso y sumérjalos en el almíbar. A medida que el almíbar empiece a caer de los dientes de los tenedores, muévalos rápidamente hacia adelante y hacia atrás sobre el mango de un cazo. Los hilos de azúcar se abrazarán al mango y se solidificarán (véase página 209).

Recoja con cuidado los hilos de azúcar y forme una bola. Lave varios trozos de canela en rama, anís estrellado y vainilla e insértelos con cuidado en la bola de azúcar. Coloque la bola sobre las frutas exóticas y sirva el postre. La bola decorativa no debe comerse.

FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS

El sabor del caramelo armoniza particularmente bien con el de los frutos secos; además, la cobertura oscura y brillante les proporciona un mayor efecto decorativo.

Prepare un caramelo (*véase* página 109). Pinche un fruto seco con un palillo y sumérjalo en caramelo. Déjelo secar sobre papel sulfurizado. Repita la operación con el resto.





FRUTAS Y FRUTOS SECOS PARA CARAMELIZAR

Las almendras, nueces del Brasil, avellanas y macadamias son ideales para caramelizar. El sabor y la textura de algunas frutas también las hace adecuadas para recubrir con caramelo. Las más empleadas son las manzanas y los plátanos. Ambos quedan deliciosos simplemente caramelizados o acompañados con un poco de helado.

MODELAR *NOUGATINE*

Para preparar nougat en polvo, cueza 150 g de azúcar, 50 g de glucosa y 50 g de almendras fileteadas hasta obtener un caramelo ligero. Viértalo sobre una placa de hornear aceitada, déjelo enfriar y guárdelo en la nevera. Reduzca el nougat solidificado a polvo fino en el robot eléctrico.



1 Haga una plantilla de la forma deseada y colóquela sobre una hoja de papel sulfurizado. Espolvoree por encima el *nougat* en polvo.



2 Desprenda cuidadosamente la plantilla de papel. Añada copos de frutos secos o pequeños trozos picados. Hornéelo unos 5 minutos a 170 °C.



3 El *nougat* estará blando al retirarlo del horno pero se endurecerá y quedará crujiente al enfriarse. Si desea modelar la pasta, hágalo antes de que se enfríe demasiado y pueda romperse. Aquí se ha utilizado un rodillo para curvarlo.



Las formas crujientes de nougatine pueden utilizarse para proporcionar sabor y textura adicionales a los postres. Utilícelos como bases o coberturas decorativas.

POSTRES DE ARROZ Y CÍTRICOS

Para presentar un arroz con leche con un atractivo contraste de color, sírvalo en copas de cítricos y acompáñelo con rodajas de naranja asadas y endulzadas. Utilice una receta de arroz con leche (véase página 182), añadiéndole la piel rallada de 1 limón, lima o naranja.



PREPARAR Y RELLENAR
Retire la carne de los cítricos y recorte las bases para que se mantengan en posición. Mezcle 225 g de queso Mascarpone con el arroz con leche enfriado. Llene los recipientes vacíos con esta mezcla ayudándose con una cuchara. (Esta cantidad es suficiente para rellenar unos 8 recipientes de naranja, 8-10 de limón o 16 de lima.) Déjelo enfriar.



RODAJAS DE NARANJA ASADAS
Pele y corte la fruta en rodajas, retirando la membrana blanca (*véase* página 104). Póngalas en una fuente refractaria y espolvoréelas con azúcar moreno. Pase rápidamente las rodajas por el *grill* caliente para que el azúcar se derrita. Acompáñelo con los cítricos rellenos.

Decore los cítricos rellenos con piel confitada, que contrarresta el sabor del arroz con leche complementando los colores de las frutas. Cuente media naranja, o dos mitades de lima o limón por ración.



ARROZ CON LECHE EXÓTICO

75 g de almendras blanqueadas
900 ml de leche
6 cardamomos verdes
1 cucharada de agua de rosas
100 g de arroz basmati
50 g de mantequilla
50 g de pasas de Corinto o sultanas
50 g de pistachos
¼ cucharadita de hebras de azafrán
75 g de azúcar blanquilla

Reduzca a puré la mitad de las almendras en una batidora mezcladora eléctrica junto con 150 ml de leche. Vierta el puré de almendras en un cazo grande de base gruesa y añada la leche restante.

Parta los cardamomos por la mitad y raspe las semillas en un mortero. Macháquelas con la mano hasta que se reduzcan a puré y agréguelas a la mezcla de leche y almendras. Incorpore el agua de rosas, el arroz basmati y la mantequilla.

Llévelo a ebullición, remuévalo y baje el fuego. Destape y cueza 45 minutos a fuego lento. Remueva frecuentemente para evitar que el arroz se pegue al fondo del recipiente, añada las pasas de Corinto o sultanas y prosiga la cocción otros 20-30 minutos más hasta que la preparación se haya reducido y esté cremosa.

Mientras, filetee finamente el resto de las almendras y tuéstelas un poco. Pele los pistachos (*véase* página 107) y filetéelos. Aplaste las hebras de azafrán en un mortero hasta reducirlas a polvo y disuélvalo con 2 cucharadas de agua hirviendo.

Mezcle el azafrán líquido y el azúcar con el arroz y mézclelo bien hasta que todo el azúcar se haya disuelto. Agregue casi todas las almendras y pistachos y déjelo enfriar. Resérvelo en la nevera hasta el momento de servir; espolvoréelo con el resto de las almendras y los pistachos pelados. Para 6 personas.

ARROZ CON LECHE AL ESTILO INDIO

Las almendras, el agua de rosas, unos cardamomos molidos y el arroz basmati aportan su carácter a este postre dulce y especiado. Puede sustituir las pasas por frutas secas variadas u orejones de albaricoque y mango seco.



1 Cueza los ingredientes a fuego lento removiéndolos a menudo hasta que la leche se haya evaporado y el arroz esté cremoso. Utilice un cazo grande de fondo grueso para que la leche no se queme ni derrame. Agregue las frutas secas al cabo de unos 45 minutos de cocción.



2 Incorpore el azúcar al finalizar la cocción. Añada el azafrán en este punto; si lo pusiera demasiado pronto, su sabor quedaría anulado. Una vez el arroz se haya enfriado a temperatura ambiente, mézclelo con la crema batida, si lo desea, y esparza por encima trocitos de frutos secos.



Variaciones sobre un tema: las decoraciones de azúcar extendidas con una manga son coberturas ideales para adornar merengues y helados recubiertos de frutas y crema batida.

EXTENDER AZÚCAR CON LA MANGA PASTELERA



1 Caliente almíbar de azúcar a 160-165 °C. Introduzca la manga pastelera en un vaso de vino para que se sostenga. Vierta dentro el almíbar.



2 Doble los extremos del cono y enrolle el extremo superior a fin de asegurar el contenido. No toque el almíbar caliente.



3 Protéjase las manos con un paño y retire el cono relleno del vaso.



4 Recorte cuidadosamente el extremo del cono para crear una abertura por la que dejará caer el almíbar de azúcar.

5 Extienda su diseño sobre papel sulfurizado o una placa de hornear. Si necesita una plantilla, dibuje primero la forma sobre el reverso del papel. Si el almíbar se enfría y deja de caer, coloque el cono en el horno caliente unos pocos minutos.



6 El almíbar necesita unos 10 minutos para solidificarse. Pasado ese tiempo, retire las formas del papel o bandeja con un cuchillo paleta. Compruebe la consistencia de una de las formas antes de retirarla por completo para no romperla.





MOUSSE SENCILLA DE FRUTAS

Pruebe a utilizar un simple puré de frutas aromatizado (véase página 113) en vez de la crema pastelera o el chocolate. La crema de leche batida enriquece el puré y le aporta una textura ligera y cremosa. Puede añadir merengue italiano (véase página 68) para obtener una textura esponjosa y un sabor maravillosamente delicado. La gelatina es el elemento cuajante.





1 Disuelva 1 cucharada (unos 15 g) de gelatina y mézclela con 450 ml de puré de frutas endulzado. Déjelo reposar hasta que empiece a cuajar; debe estar lo suficientemente espesa como para soportar la crema de leche batida.

2 Bata 300 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos. Mezcle 2 cucharadas de crema con la preparación de frutas antes de incorporarle el resto. Póngala en los recipientes de servir y déjela enfriar. Decórela con frutas una vez fría.

Si utiliza frutas para decorar, que sea en pequeñas cantidades, pues de lo contrario caerían dentro de la mousse. Aquí se han utilizado dos frambuesas y unas hojitas de menta.

IDEAS DE PRESENTACIÓN

Existen diferentes formas de servir una mousse: en tazas de chocolate, tartaletas o como relleno de pastas y pasteles. A continuación exponemos unas sencillas sugerencias.

- **Mousse *sobre costra de chocolate***
  Prepare un fondo de costra de galletas de chocolate (véase página 80) y llénela con mousse de limón (véase página 61). Puede sustituir el limón por 2 limas para obtener una mousse de lima deliciosa. Decore con chocolate rallado. De esta manera puede también hacer moldes de tartaletas individuales.
- **Mousses *complementarias***
  Intercale en unas copas mousses de colores y sabores complementarios, de chocolate blanco y albaricoque, o mango o frambuesas. Prepare y enfríe la mousse de chocolate justo antes de preparar la mousse de frutas. Decórela con caraque de chocolate o crema de leche montada y aplicada con una manga pastelera.
- **Mousse *moldeada***
  Llene unos moldes lisos o acanalados con mousse de frutas. Cubra la base del molde con una capa fina de gelatina de zumo de frutas mezclada con trocitos de frutas que sirvan de decoración al desmoldar la mousse.



MASAS

Las masas se utilizan para muchos postres, como crêpes finas, buñuelos crujientes y en budines de frutas horneadas. Los ingredientes varían según el tipo de masa y su empleo, pero las siguientes técnicas básicas aseguran resultados finos y ligeros. Puede utilizar harina normal o con la levadura ya incorporada: emplee la normal para crêpes, buñuelos y masas para budines, y la de levadura incorporada para barquillos y tortitas. Para evitar grumos, incorpore el líquido de forma gradual, ya sea agua, leche o huevos. Al batir también se incorpora aire, el cual aligera la masa, y así se obtienen budines que levan al hornearse. Para conseguir unas crêpes planas y perfectamente lisas, la masa debe reposar 30 minutos o más antes de cocinarla. La harina se expande y absorbe líquido durante el reposo, por lo que la masa queda ligeramente más espesa. Puede añadir un poco más de agua a la masa antes de cocinarla si hubiese quedado demasiado espesa.

MASA PARA BUÑUELOS

300 g de harina
2 cucharadas de fécula de patata o maicena
Una pizca de sal
2 huevos
1 cucharada de aceite de girasol
250 ml de cerveza rubia o lager
4 claras de huevo
40 g de azúcar

Tamice la harina, la fécula de patata o la maicena y la sal en un cuenco. Haga un hueco en el centro. Añada los huevos, el aceite de girasol y un poco de cerveza y mézclelo gradualmente con la harina. Bata bien, y vaya vertiendo más cerveza a medida que trabaja hasta obtener una masa lisa.

Bata las claras hasta que suban e incorpóreles el azúcar sin dejar de batir hasta que obtenga un merengue brillante. Mezcle una cuarta parte del merengue con la masa. Añada el resto con una cuchara metálica y empléelo enseguida.

PREPARAR UNA MASA PARA BUÑUELOS



Mezcle los huevos y la leche
Tamice la harina en un cuenco y mézclela con los ingredientes secos. Haga un hueco en el centro, añada los huevos y una pequeña cantidad del líquido elegido, por ejemplo, leche. Mezcle suavemente todos los ingredientes hasta obtener una masa espesa pero no lisa.



Cómo obtener una masa lisa
Añada más líquido para obtener una masa bastante espesa. Bátala hasta que esté lisa, asegurándose de que rompe todos los grumos antes de incorporar el líquido gradualmente. Agregue poco a poco el resto del líquido, batiendo bien tras cada adición para obtener una masa lisa. Raspe con una espátula los grumos que puedan haberse depositado en el fondo o las paredes del recipiente. De esta forma, cuando haya añadido todo el líquido, la masa será completamente lisa.

PREPARAR UNA MASA LISA

Cuanto más lisa sea una masa, los resultados que obtendrá serán más ligeros y homogéneos. Si le quedan grumos al mezclar la harina con los huevos, puede recuperar la masa de la siguiente forma.



Con la batidora eléctrica
Vierta la masa en la batidora mezcladora eléctrica y bátala 1 minuto hasta que esté lisa y sin grumos.



Con un tamiz
Coloque un tamiz sobre un cuenco y cuele la masa. Presione los grumos contra el tamiz con el dorso de una cuchara.

PREPARAR UNA MASA PARA BUÑUELOS LIGERA

Algunas masas espesas, como la de buñuelos, que se emplea para cubrir otras preparaciones, se aligeran con cerveza o incorporándoles claras de huevo batidas.



Añadir líquido
Prepare una masa espesa y lisa con yemas de huevo y cerveza. La masa debe ser espesa con consistencia de caída, no de vertido.



Añadir las claras
Bata las claras e incorpórele a la masa sólo una cuarta parte. A continuación, agregue el resto de las claras y emplee la masa enseguida.



FLANES Y CREMAS

FLANES Y CREMAS HORNEADAS

•

CREMAS MOLDEADAS

•

PURÉS DE FRUTAS Y CREMA, CREMAS DE FRUTAS Y CREMAS BATIDAS

Crêpes y tortitas

Preparar una masa de consistencia perfecta y controlar la temperatura de cocción son dos requisitos esenciales para alcanzar el éxito al preparar *crêpes* y tortitas delicadas.

PREPARAR *CRÊPES* FINAS COMO ENCAJE

Para preparar crêpes al estilo francés es esencial disponer de una masa fina y untuosa. La sartén debe estar lo suficientemente caliente para que la masa cuaje con rapidez, pero no tanto como para que la crêpe se dore antes de cocerse. Es difícil alcanzar la temperatura ideal para cocer la primera crêpe, que tiende a oscurecerse antes de estar lo suficientemente firme para darle la vuelta sin romperla.



1 Caliente mantequilla clarificada o aceite en una sartén y retire el exceso. Vierta un poco de masa mientras sostiene la sartén inclinada.



2 Mueva y sacuda la sartén para cubrir regularmente la base con la masa.



3 Cuando la parte inferior de la *crêpe* adquiera un color dorado pálido, despréndala del fondo con un cuchillo paleta y dele la vuelta. Sacuda la sartén.



4 Cuézala por la otra cara hasta que esté dorada. Póngala sobre papel sulfurizado. Intercale las *crêpes* con papel sulfurizado para que no se peguen.



MASA PARA *CRÊPES*

100 g de harina
½ cucharadita de sal
3 huevos
1 yema
175 ml de leche
75 ml de agua
25 g de mantequilla clarificada, derretida o 1 cucharada de aceite

Siga la técnica básica para preparar masas (véase página 125), y añada al final la mantequilla derretida. Tápela y enfríela 30 minutos. Si se cociera enseguida podría subir algo o formar burbujas. Compruebe la consistencia de la masa una vez haya reposado y añádale un poco de leche si estuviese demasiado espesa.

Ciruelas horneadas con migas

80 g de mantequilla
160 g de harina
30 g de azúcar blanquilla
1 kg de ciruelas fuertes, cortadas por la mitad y deshuesadas
100 g de azúcar

Precaliente el horno a 180 °C. Frote la mantequilla con la harina e incorpore removiendo el azúcar blanquilla. Deshuese y corte por la mitad las ciruelas y póngalas en una fuente refractaria honda; espolvoree cada capa con el azúcar.

Esparza las migas por encima. No las presione, pues quedarían compactas y pesadas. Hornéelo unos 45 minutos o hasta que la superficie esté dorada y crujiente.



PREPARAR FRUTAS CON MIGAS

Los postres de frutas recubiertos con migas son fáciles y rápidos de preparar, por lo que constituyen un postre clásico familiar. Pruebe con diferentes combinaciones de frutas. Sirva estos postres calientes con una crema inglesa caliente.



1 Para preparar unas migas sencillas, ha de frotar la mantequilla con la harina hasta obtener una mezcla que parezca pan rallado. Añádale azúcar blanquilla.



2 Ponga una capa de frutas en una fuente refractaria y espolvoréelas con azúcar. Repita el proceso con todos los ingredientes. Esparza por encima las migas y hornéelas hasta que estén doradas y crujientes.

Moldes de frutas individuales con cobertura de migas

Las frutas recubiertas con migas también pueden prepararse en porciones individuales. Utilice moldes de suflé o ramekins individuales. Corte finamente las frutas y presiónelas mientras llena el molde. El tiempo de cocción varía entre 20-30 minutos, de lo que depende la consistencia del postre.



Coberturas de migas

COPOS DE AVENA

Mezcle 50 g de copos de avena, la piel rallada de 1 naranja y 100 g de harina. Utilice 100 g de almendrados machacados en vez del azúcar.

CHOCOLATE

Pique 100 g de chocolate negro de calidad y añádalo a la mezcla de las migas. (No utilice chocolate para cocer.)

FRUTOS SECOS

Añada 100 g de frutos secos finamente picados como nueces o avellanas tostadas.

ALMENDRAS

Suprima el azúcar y añada 100 g de almendrados machados en su lugar.

CREMAS

Casi todos los helados y algunos de los rellenos más deliciosos se empiezan con ingredientes lácteos que se transforman en cremas sublimes. Cuando las prepare, controle la temperatura pues es esencial para obtener unos resultados perfectos.

CREMA CHANTILLY

250 ml de crema de leche espesa
30-40 g de azúcar lustre
¼ cucharadita de extracto de vainilla (opcional)

Bata la crema de leche espesa con el azúcar lustre hasta que forme picos blandos. Aromatícela con extracto de vainilla si lo desea. Utilícela o sírvala enseguida.

CREMA INGLESA

1 vaina de vainilla
500 ml de leche
6 yemas de huevo
150 g de azúcar lustre
100 ml de crema de leche ligera

Parta la vaina de vainilla por la mitad y póngala en un cazo, agregue la leche y llévela poco a poco a ebullición. Bata las yemas con el azúcar hasta que estén pálidas y espesas. Retire la vainilla y vierta la leche sobre las yemas sin dejar de remover. Ponga de nuevo la crema en el cazo y remuévala a fuego lento hasta que la mezcla empiece a quedarse en la cuchara. No deje que se caliente demasiado o llegue a hervir, pues los huevos podrían cortarse. Retírela del fuego y mézclela con la crema de leche ligera. Tamice la crema. Para unos 650 ml.

CREMA PASTELERA

500 ml de leche
½ vaina de vainilla
5 yemas
125 g de azúcar blanquilla
25 g de harina
25 g de maicena

Caliente la leche y la vaina de vainilla muy lentamente hasta casi alcanzar el punto de ebullición. Retírela del fuego y déjela enfriar ligeramente. Bata las yemas con el azúcar hasta que la mezcla blanquee y espese, agréguele a continuación la harina y la maicena. Retire la vainilla de la leche y mézclela gradualmente con la preparación de las yemas. Vierta la crema en el cazo y caliéntela suavemente sin dejar de batir hasta que hierva y se espese. Hiérvala 1 minuto removiendo sin cesar. Viértala en un cuenco grande o en una fuente poco honda y cúbrala con película transparente o papel sulfurizado. Déjela enfriar. Antes de emplearla bátala hasta que esté lisa.

CREMA *CHIBOUSTE*

250 ml de leche
4 huevos, claras separadas de las yemas
240 g de azúcar blanquilla
20 g de maicena
3 hojas de gelatina
6 cucharadas de agua
1 cucharadita de esencia de vainilla natural

Prepare una crema pastelera con la leche, yemas, 40 g de azúcar y la maicena. Tápela con película transparente y déjela entibiar.

Remoje las hojas de gelatina en agua o disuelva gelatina en polvo en 2 cucharadas de agua.

Prepare un merengue italiano (véase página 68) con el resto del azúcar, el agua y las claras. Bata la crema pastelera con el extracto de vainilla y mézclela con la gelatina disuelta y después con el merengue. Utilícela o enfríela hasta que cuaje.



Batir la crema
La crema *chantilly* es simplemente crema de leche batida y endulzada. Para prepararla rápidamente, bata la crema y el azúcar con una batidora eléctrica a fin de maximizar la incorporación de aire.



Adherirse a la cuchara
Cueza a fuego lento y remueva la crema sin cesar. Si la salsa está demasiado caliente o cuece mucho tiempo, el huevo se solidificará y separará de la leche. Esto, a su vez, provocará que la crema se corte. Al incorporar a la crema preparada la crema de leche ligera se para el proceso de cocción y se enriquece su sabor. Cuando la crema se adhiera a la cuchara, retire el cazo del fuego y mézclela con la crema de leche ligera. Tamice la crema y sírvala.



Romper los grumos
La crema pastelera se espesa con harina y maicena. Para evitar una preparación granulosa es esencial mezclarla vigorosamente durante la cocción. No se alarme si se forman grumos; bata con fuerza y se romperán cuando la crema hierva y se espese. Una vez que la crema esté fría puede enriquecerse con crema batida.



Agregar el merengue
Esta crema es una versión ligera de la crema pastelera, a la que se incorpora merengue cocido una vez enfriada. La gelatina se utiliza para cuajar la preparación.

RECUBRIR LAS PAREDES Y LA SUPERFICIE DE UN PASTEL

Al montar y rellenar un pastel, utilice la base como capa superior, pues es más plana. A continuación, dirija toda su atención a recubrir las paredes y la superficie. Utilice parte del relleno reservado al montar el pastel para esta operación. Aquí se ha aplicado una cobertura de frutos secos picados en las paredes del pastel para proporcionar un contraste de texturas.



1 Extienda una capa fina y uniforme de relleno por las paredes del pastel con un cuchillo paleta.



2 Presione suavemente los frutos secos con el cuchillo paleta. Los expertos dejan rodar simplemente el pastel por encima.



3 Recubra la superficie sin estropear la cobertura lateral.

PASTEL DEL ÁNGEL

12 claras de huevo (unos 350 ml)
1 ½ cucharaditas de cremor tártaro
280 g de azúcar
85 g de harina, tamizada
25 g de maicena, tamizada
1 cucharadita de extracto de vainilla

Bata las claras hasta que estén espumosas, añádales el cremor tártaro y bata hasta el punto de nieve. Siga batiendo, agregando el azúcar gradualmente hasta obtener un merengue.

Tamice juntas la harina y la maicena (si lo hace dos veces el pastel tendrá una consistencia ligera), agréguelas al merengue e incorpore por último el extracto de vainilla.

Vierta la mezcla en un molde de corona de 21 cm o molde de fondo desmontable sin engrasar y hornéelo a 175 °C durante 40-45 minutos o hasta que el pastel haya subido, esté dorado y se note elástico al tacto. Invierta el molde colocando una rejilla bajo un molde ordinario sin patas. Déjelo enfriar por completo. Para 10-12 personas.

Cubra el pastel del ángel con un glaseado americano. Prepárelo como si se tratara de un merengue italiano (véase página 68) utilizando 150 g de azúcar blanquilla y 1 clara de huevo. Añada ¼ de cucharadita de extracto de vainilla.

PREPARAR UN PASTEL DEL ÁNGEL

Este clásico bizcocho americano se prepara con claras de huevo, sin las yemas, por lo que tiene una textura muy ligera. Si enfría el pastel en el molde dispuesto boca abajo mantendrá su forma a la vez que evitará que se encoja. El glaseado americano se emplea como relleno y cobertura. Para unos resultados menos dulces utilice crema chantilly (véase página 116) aromatizada con unas pocas gotas de agua de rosas o de azahar.





INCORPORAR
Utilice una cuchara o espátula para incorporar las harinas tamizadas. No mezcle en exceso, pues el aire podría escapar de la mezcla. Agregue el extracto de vainilla de la misma forma.



ENFRIAR
Invierta el molde sobre sus pies y deje enfriar el pastel. Si el molde no tiene pies, inviértalo sobre una rejilla.



DESMOLDAR
Una vez frío, puede desmoldar el pastel. Si fuese necesario, sepárelo de los lados con un cuchillo.

FRUTAS ESCALFADAS

Las frutas escalfadas pueden emplearse para rellenar pastas o crêpes, para acompañar mousses, cremas o postres helados, o servirse solas tanto calientes como frías. Elija frutas fuertes apenas maduras para obtener los mejores resultados.

ESCALFAR FRUTAS

Para escalfarlas, se cubren con un almíbar (véase página 108), que debe reducirse hasta formar un glaseado espeso, en el caso de las de mayor tamaño. (Aumente la cantidad de azúcar si se trata de una fruta ácida.) Añada piel de naranja o limón y el zumo de este último. Puede utilizar vino blanco, tinto o sidra en vez de agua. Emplee un almíbar ligero para las frutas que precisen una cocción prolongada, ya que a medida que el líquido se evapora se va endulzando.



1 Añada las frutas preparadas al almíbar. Asegúrese de que hay suficiente almíbar para recubrirlas.



2 Caliente el líquido por debajo del punto de ebullición. Cubra el recipiente. Déles la vuelta de vez en cuando para que se cuezan de forma homogénea.



3 Escurra las frutas y hierva el líquido hasta que se reduzca, ya sea para un almíbar espeso para frutas como albaricoques o ciruelas, o un glaseado denso para cubrir frutas de mayor tamaño como melocotones o peras.



CREAR SABORES INTENSOS

La canela en rama, los clavos, los cardamomos verdes, la vainilla, el rizoma de jengibre fresco, las hojas de laurel, las ramitas de lavanda, las cortezas de cítricos o las almendras sin blanquear son ingredientes apropiados para aromatizar líquidos destinados a escalfar. Para obtener un sabor intenso, cueza lentamente los condimentos en el líquido antes de añadir el azúcar.



1 Cueza por debajo del punto de ebullición jengibre fresco y piel de lima en sidra seca unos 15 minutos. Deje que repose 15 minutos, y añada el azúcar para obtener un almíbar. Úselo para escalfar naranjas o manzanas.



2 Escurra las frutas y reduzca el almíbar a un glaseado espeso. Emplee dicho glaseado para cubrir las frutas. Déjelas enfriar. Rellene las frutas con crema batida aromatizada con almíbar de jengibre y decore con jengibre confitado y piel de lima cristalizada.



BUDINES DE MASA HORNEADA

Una masa ligera y crujiente en la que se han insertado frutas coloridas y refrescantes constituye un postre atractivo. Por ser fácil y rápido de preparar, es ideal para las comidas diarias.

BUDINES DE MASA INDIVIDUALES

Al preparar las porciones individuales, tenga en cuenta que la masa se cuece con mucha más rapidez en los recipientes pequeños, por lo que las frutas duras como estas peras deben escalfarse primero. Para darles un sabor pronunciado, escálfelas en un almíbar ligero (véase página 108) al que añadirá el zumo y la piel de una naranja finamente cortada. Vierta la masa sobre la fruta y hornéelo a 180 °C durante 30 minutos. Sea creativo en la elección de frutas y realice sus propias combinaciones.



1 Escalfe las peras hasta que estén justo tiernas. Compruebe el punto de cocción pinchándolas con un cuchillo. Escúrralas.



2 Haga unos cortes en las peras empezando por el extremo de la base, pero sin llegar al rabillo. Coloque las peras en platos refractarios individuales y abra los cortes en forma de abanico. Vierta cuidadosamente la masa por encima y hornéela.

BUDÍN DE MASA GRANDE

El clafoutis, el clásico budín de masa francés, queda mejor si se sirve caliente pues se realza el sabor de las cerezas. Las cerezas son tradicionales, pero puede cocer cualquier fruta con este sistema (las frutas de mayor tamaño pueden requerir una cocción más prolongada).



1 Vierta la masa sobre las cerezas dispuestas en un molde refractario untado con mantequilla.



2 Espolvoree la superficie del budín cocido, todavía caliente, con azúcar lustre.

CLAFOUTIS

125 g de harina
Pizca de sal
2 huevos
25 g de azúcar blanquilla
300 ml de leche
½ cucharadita de extracto de vainilla natural
500 g de cerezas, deshuesadas

Prepare la masa tal como se indica en la página 125 y mézclela con el extracto de vainilla. Vierta cuidadosamente la masa sobre las cerezas colocadas en un molde refractario amplio untado con mantequilla. Intente no cambiar la posición de las cerezas, éstas deben flotar en la masa. Hornéelo a 180 °C durante 1-1 ¼ horas, hasta que la masa suba, se hinche y se dore. Espolvoree la superficie del budín caliente con azúcar lustre. Deje entibiar ligeramente antes de servir.

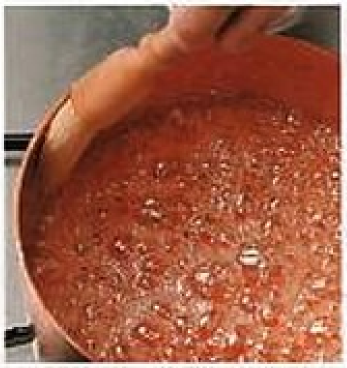


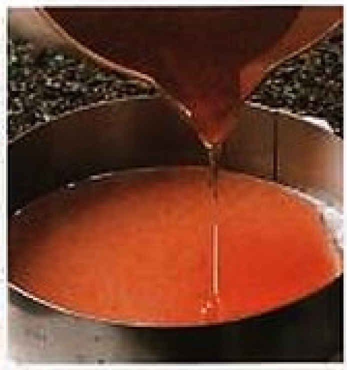
DECORACIONES DE AZÚCAR

Las decoraciones realizadas con azúcar son el toque final ideal de muchos postres. Tanto si crea diseños complejos como si elige motivos sencillos, el resultado final tendrá un aspecto profesional.

UTILIZAR AZÚCAR VERTIDO







3 Haga un cuadrado con papel de pergamino un poco más grande que el molde elegido. Unte ligeramente el molde con aceite y colóquelo dentro del cuadrado de papel dispuesto sobre una superficie plana. Retire el almíbar de azúcar del fuego y viértalo dentro del molde. Déjelo solidificar.

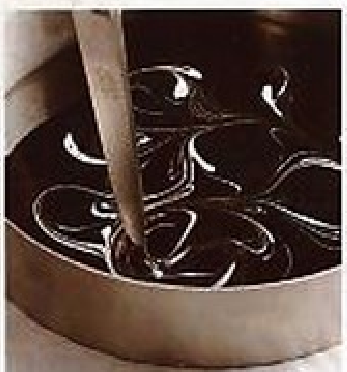
1 Hierva un almíbar de azúcar (*véase página 108*) a 165 °C. Retire cualquier impureza espumosa.

2 Pincele las paredes del recipiente con una brocha pastelera húmeda para evitar que se quemen.



4 Tan pronto como el almíbar se haya solidificado, retire el molde y deje reposar la forma de azúcar sobre el papel hasta el momento de utilizarla.

MARMOLAR AZÚCAR VERTIDO



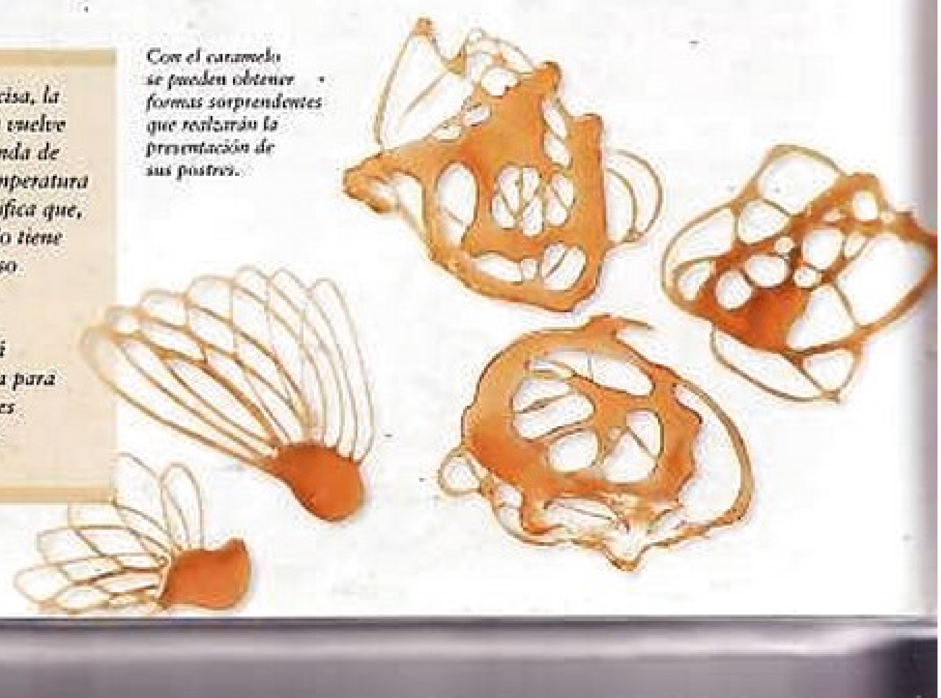
Para obtener un efecto marmolado decorativo, deje caer unas gotas de colorante alimentario en el almíbar todavía no solidificado. Deslice el colorante sobre el almíbar de azúcar con la punta de un cuchillo o el mango de una cucharilla para formar el diseño.

CALENTAR AZÚCAR

El azúcar reacciona de forma muy específica a la temperatura, por lo que debe ser muy preciso al calentarlo para asegurarse el resultado deseado.

El azúcar vertido se calienta a 165 °C, traspasado el estadio de quebrado duro pero antes del de caramelo: una pequeña diferencia de breves segundos a fuego vivo.

A esta temperatura precisa, la estructura del azúcar se vuelve muy dura, pero se ablanda de nuevo al alcanzar la temperatura del caramelo. Esto significa que, aunque el azúcar vertido tiene un atractivo acabado liso y brillante, una forma grande como el disco que se presenta quedará demasiado dura y densa para comer, por lo que sólo es adecuada para decorar.



Con el caramelo se pueden obtener formas sorprendentes que realzarán la presentación de sus postres.

PREPARAR COMPOTAS DE FRUTAS

Una compota son frutas servidas en su líquido de cocción, a veces ligeramente reducido. Las bayas como fresas, frambuesas o moras se utilizan muy a menudo para compotas. Las más ácidas, como las grosellas negras y los arándanos rojos, requieren una mayor proporción de azúcar, que no debe añadirse al iniciar la cocción para evitar que las pieles de las frutas se endurezcan. Cuando la compota esté cocida, déjela reposar 10 minutos antes de servirla, o déjela enfriar por completo.



1 Ponga las frutas en una cacerola y añada los aromatizantes; aquí se ha empleado piel de naranja y una vaina de vainilla. Añada un poco de azúcar (unos 175 g por cada 500 g de fruta) y un poco de líquido; aquí se ha usado vino tinto (unos 150 ml). Si cuece bayas ácidas como arándanos rojos y grosellas negras o rojas empiece con una proporción menor de azúcar, aproximadamente 50 g.



2 Cueza lentamente las frutas, removiéndolas cuidadosamente hasta que el azúcar se disuelva y las frutas casi estén tiernas. Deje reposar la compota unos 10 minutos. Aromatícela con 4 cucharadas de casis (crema de grosellas negras), si quiere, y acompáñelo con una crema inglesa.



3 Las bayas ácidas requieren una cocción algo más prolongada. Agrégueles 150 g de azúcar en este punto y prosiga la cocción por debajo del punto de ebullición hasta que el azúcar se haya disuelto. Si queda muy poco líquido, añada un poco más de azúcar para desprender los zumos de las frutas.

COMBINAR FRUTAS EN LAS COMPOTAS

Si combina diversas frutas en una compota, asegúrese de que las más duras estén parcialmente cocidas antes de incorporar las más maduras o pequeñas. Así, por ejemplo, las guayabas deben cuartearse y escalfarse unos 8 minutos antes de añadir las frutas blandas.



Las frutas más blandas, como bayas, alquequenjes y lichis deshuesados, deben añadirse a las frutas una vez ya se han escalfado las más duras, y cocerse suavemente durante 2 minutos.

SERVIR LAS COMPOTAS

- *Sírvalas calientes como relleno o cobertura para tortillas, crêpes o budines.*
- *Sírvalas calientes con un budín de arroz cremoso, de sémola, o una crema horneada.*
- *Sírvalas calientes en empanadas y tartas.*
- *Sírvalas frías con helados, mousses y sorbetes.*
- *Sírvalas frías como relleno para moldes recubiertos con bizcocho, tartaletas o tartas (de masa azucarada o de mantecada).*
- *Sírvalas frías, adornadas con azúcar hilado.*





Petits fours

POSTRES MINIATURA

▪

***PETITS FOURS* DE FRUTAS**

▪

HELADOS MINIATURA



Higos al Mascarpone

Tanto el queso como las frutas constituyen un final popular para una comida. Aquí se han combinado ambos. La textura cremosa del Mascarpone armoniza con el sabor dulce de los higos, realzados con unas mantecadas aromatizadas con canela deliciosamente crujientes.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Prepare las mantecadas hasta 2 días antes de montar el postre.
- Limpie los higos con un paño húmedo.







Para la mantecada a la canela

150 g de mantequilla
90 g de azúcar blanquilla
30 g de almendras en polvo o finamente molidas
1 huevo grande
250 g de harina
1 cucharadita de canela molida

•••

Para la crema de Mascarpone

125 g de Mascarpone
250 ml de crema de leche espesa
50 g de azúcar
Pizca de canela molida

•••

Para los higos caramelizados

150 g de azúcar
1 trozo de canela en rama
6 ramitas de romero
6 higos
Zumo de 1 limón

•••

Romero

Prepare la mantecada a la canela. Bata la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa, agregue luego las almendras molidas y el huevo. Tamice juntas la harina y la canela e incorpórelas a la crema anterior. Remuévalo hasta obtener una preparación homogénea y resérvela en la nevera. Retire la masa una vez fría y extiéndala dándole 2-3 mm de grosor. Corte 8 rectángulos de unos 8 x 5 cm. Hornéelos a 160 °C durante unos 15 minutos o hasta que estén dorados.

Prepare la crema de Mascarpone. Bata la crema de leche espesa con el azúcar hasta que estén bien amalgamados y luego incorpore poco a poco el queso hasta que la mezcla adquiera una textura densa, cremosa y homogénea. Agregue la canela y mézclelo bien. Resérvela hasta el momento de utilizarla.

Prepare los higos. Cueza el azúcar en una sartén con la canela y el romero hasta que la mezcla justo empiece a caramelizarse. Añada los higos y después el zumo de limón. Cocínelos a fuego lento unos pocos minutos, removiendo regularmente hasta que empiecen a dorarse y retírelos del fuego. Déjelos enteros para que conserven el calor.

Con ayuda de dos cucharas, modele la crema de Mascarpone formando 8 quenelles del mismo tamaño. Coloque sobre un rectángulo de mantecada 2 quenelles de crema de Mascarpone y cúbralas con otra capa de mantecada. Repita la operación con el resto de las mantecadas.

Corte los higos por la mitad a lo largo y coloque 3 mitades calientes sobre la superficie de la mantecada superior. Es preferible cortar y colocar los higos sobre las mantecadas una vez montadas para evitar que se enfríen. Ponga las mantecadas de higos en platos de servir y esparza parte de los fondos de cocción de la sartén sobre los higos y los platos. Decórelas con unas hojitas de romero y sírvalas enseguida mientras los higos todavía estén calientes.

Qué quiere decir...

El Mascarpone, un queso de doble o triple crema, es originario de Lombardía, región situada en el norte de Italia. Su textura oscila entre la de una crema ligeramente cuajada y la firmeza de la mantequilla no enfriada.

Aunque por lo general se vende sin aromatizar, en la región italiana de Friuli se vende una especialidad local de Mascarpone aromatizada con anchoas, mostaza y especias, aunque generalmente se endulza con frutas. El sabor delicado del Mascarpone armoniza con diferentes sabores, pero también es delicioso servido al natural o acompañado con frutas.

PASTA *CHOUX*

La pasta *choux* es blanda y tiene una consistencia apta para extender, por lo que se engloba a menudo dentro de la categoría de las pastas. Aumenta de volumen durante la cocción transformándose en una pasta ligera y crujiente, con un interior vacío ligeramente húmedo. Es una de las «pastas» más fáciles de preparar.

LIONESAS

Las lionesas son unos recipientes para albergar tanto crema como chocolate. Utilice una manga pastelera con una boquilla lisa para modelar la pasta sobre una placa de hornear engrasada.

1 Extienda pequeños globos de pasta *choux* mediante la manga pastelera. Intente que no se forme un pico en la parte superior sosteniendo la boquilla contra la pasta a medida que la extiende. Deje espacio suficiente entre los bollitos a fin de que puedan subir; incremente dicho espacio proporcionalmente si va a prepararlos de mayor tamaño.





2 Si se han formado picos en la superficie de los bollos, aplástelos con un tenedor pasado por huevo batido. Pincele los bollos ligeramente con huevo batido. Hornéelos 10 minutos a 220 °C y otros 5-10 minutos a 180 °C en el caso de lionesas pequeñas o 15 minutos para las grandes.



3 Para asegurarse de que las lionesas están bien cocidas, practique una pequeña incisión en una de ellas para observar si el interior está cocido. Déjelas enfriar sobre una rejilla.



4 Una vez frías, haga una pequeña incisión en las bases. Llene las lionesas introduciendo la crema en la abertura con una boquilla grande y lisa.



*Para rellenar unas **lionesas** corte frutas muy finas y colóquelas sobre un lecho de crema. Cúbralas con una celosía de caramelo. Una cobertura de frutas glaseadas tiene un aspecto atractivo sobre una lionesa rellena. Complemente un relleno de mousse de café con una cobertura de caramelo.*

COCER AL VAPOR UN BUDÍN BIZCOCHADO

La textura de los budines bizcochados cocidos al vapor difiere de los horneados en que es ligeramente más húmeda, blanda y pesada. Si cubre la preparación con papel sulfurizado y de aluminio (puede untar con mantequilla la cara que toca al budín), no quedará aguado y tendrá espacio para subir.



1 Mezcle confitura de albaricoques de calidad u otra de su elección con 1 cucharada de jerez seco y con frutas secas picadas, por ejemplo albaricoques. Colóquelos en el fondo del molde.



2 Vierta la mezcla del bizcocho. Pliegue el papel sulfurizado y póngalo sobre el molde. Asegúrelo al molde con un bramante.



3 Cúbralo con papel de aluminio plegado (para evitar que entre vapor). Ajústelo al molde. Cueza el budín en una vaporera sobre agua hirviendo.



4 Retire el budín; será más fácil si ata un bramante alrededor del papel de aluminio antes de cocerlo. Haga un lazo para que actúe a modo de asa.



5 Retire el papel sulfurizado y de aluminio, cubra el budín con una fuente, invierta el molde y levántelo. Sírvalo enseguida acompañado con una crema inglesa.

BUDINERA

La budinera tradicional es ideal para cocer al vapor budines bizcochados. El borde (alrededor del que se ataba anteriormente una muselina enharinada), puede utilizarse para atar un bramante que se empleará como asa. La base es plana para que el budín pueda recubrirse.





BUDÍN DE NAVIDAD

Al igual que con el mincemeat, el budín de Navidad debe prepararse al menos con un mes de antelación antes de consumirlo para que su sabor madure y se desarrolle con plenitud. La receta básica puede variarse ligeramente para ajustarse a su gusto. Así, por ejemplo, pueden añadirse ciruelas pasas, higos secos y/u orejones de albaricoque. El jengibre cristalizado o confitado picado y la piña picada son una adición suculenta. También puede añadir unas gotas de aceite puro de almendras amargas, pero no más, pues su sabor dominaría en exceso.

Sírvalo con salsa de brandy o crema batida.

BUDÍN DE NAVIDAD

350 g de pasas de Corinto
250 g de uvas pasas y 250 g de sultanas
100 g de piel de naranja y limón confitada, finamente picada
Piel rallada y zumo de 1 naranja
100 g de almendras molidas
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de nuez moscada rallada
1 cucharadita de mezcla de especias molidas
150 g de azúcar moreno
200 g de grasa de riñón de buey (sebo), desmenuzada
200 g de migas de pan blanco fresco
150 g de harina
2 huevos
100 ml de cerveza negra
4 cucharadas de brandy o ron
2 cucharadas de melaza negra

Engrase dos lebrillos o moldes para budín de 1 litro de capacidad. Corte círculos de doble grosor de papel sulfurizado y de aluminio del diámetro suficiente para cubrirles la parte superior.

Mezcle las pasas, uvas pasas y sultanas, pieles confitadas, piel de naranja, almendras, especias, azúcar y grasa en un cuenco grande. Mézclelo con las migas de pan y la harina.

Bata los huevos e incorpore luego la cerveza, el zumo de naranja, el brandy o el ron y la melaza. Mezcle los líquidos con los ingredientes secos hasta que estén bien combinados. Divida la preparación en los dos moldes, presionándola con fuerza; tápelos con el papel sulfurizado y de aluminio; ajuste el papel de aluminio en los bordes para evitar que entre vapor.

Cueza los budines al vapor en agua hirviendo por espacio de 6 horas, añadiendo más agua cuando sea necesario. Destápelos, tápelos con papel de cocina y déjelos enfriar. Tápelos con papel de aluminio limpio y papel sulfurizado. Envuélvalos bien apretados con bolsas de polietileno y guárdelos en un lugar frío. Cueza el budín al vapor 2 horas más antes de servirlo. Para 2 budines, cada uno para 8 personas.



1 Mezcle las frutas y el azúcar con las migas y la harina.



2 Bata los huevos y añada los ingredientes húmedos.

3 Mezcle los líquidos y los ingredientes secos hasta que estén amalgamados por completo.



TAZAS DE ENCAJE DE CHOCOLATE

Si su postre precisa un toque ligero y elegante, forme con la manga pastelera una taza de chocolate decorativa trabajando sobre un soporte pequeño, por ejemplo un molde metálico. Cuando el chocolate se haya enfriado, mantendrá la forma del molde. Una vez haya experimentado la técnica puede utilizar sus propias ideas para obtener formas, moldes y rellenos alternativos.





1 Corte la punta de su manga pastelera dándole una abertura fina y dibuje una malla de chocolate dentro de un molde limpio y seco. Refrigérelo o congélelo hasta que se solidifique.



2 Cuando el chocolate esté solidificado se habrá contraído ligeramente y podrá separarse del molde, del que podrá sacarlo con facilidad. Enfríelo hasta el momento de utilizarlo. Llénelo con frutas, helado u otros postres fríos.

LÁGRIMAS

Puede utilizar un contenedor de malla para servir helados, mousses u otros postres lo suficientemente blandos que puedan extenderse con una manga pastelera o cuchara, pero sin que rezumen.





1 Ponga una tira de acetato sobre un mármol y llene una manga pastelera con el chocolate derretido. Cubra la tira de acetato con una malla densa de líneas de chocolate.



2 Mientras el chocolate esté todavía tibio, recorte los extremos para pulirlos. Levante la tira de acetato por un extremo y retírela del mármol.



3 Curve la tira de acetato con la malla de chocolate dentro, de forma que ambos extremos se encuentren. Junte los extremos para formar una lágrima y sosténgalos hasta que estén bien unidos. Déjelo solidificar. Retire la tira de acetato antes de su empleo.

ARROZ CONDÉ AL AMARETTO

Un condé es un postre frío de arroz con leche cremoso acompañado con frutas. Enfríe el arroz con leche, enriquézcalo con crema batida y enfríelo de nuevo. Las frutas que se utilicen pueden escalfarse, cocerse, conservarse en alcohol o utilizarse frescas y enfriadas realzadas con confitura de albaricoque calentada y tamizada o gelatina de grosellas.





1 Prepare un almíbar con 200 ml de agua y 50 g de azúcar. Pele, deshuese y corte 6 melocotones a rodajas y escálfelas en el almíbar hasta que estén tiernas.

2 Pase los melocotones a un cuenco. Hierva el almíbar hasta que se reduzca y espese y viértalo encima de las frutas. Déjelo enfriar. Añada 350 g de frambuesas frescas y déjelo enfriar.



3 Prepare el arroz con leche y déjelo enfriar a temperatura ambiente. Bata 300 ml de crema de leche espesa con 4 cucharadas de Amaretto y mézclelo todo con el arroz. Coloque capas alternas de frutas y arroz con leche en copas o en vasos de 280-300 ml de capacidad. Para 6 personas.



Para obtener una presentación atractiva, alterne capas de arroz con leche y frutas. Termine con una capa de arroz y decore con frutas.

ARROZ QUEMADO



Para preparar frutas rellenas de arroz, cueza un arroz con leche, déjelo enfriar y distribúyalo en 6 mitades de peras escalfadas vaciadas. Déjelas enfriar, espolvoréelas con azúcar y caramelícelas. Puede utilizar melocotones. Para preparar un arroz quemado, reparta la mezcla en moldes individuales o ramekins de 120 ml y déjelo enfriar 20 minutos. Espolvoréelo con azúcar, caramelícelo, déjelo enfriar y guárdelo en la nevera para endurecer el glaseado.



FRUTAS VACIADAS ESCALFADAS

Elija frutas grandes. Pélelas, retire los huesos y corte las bases para que puedan mantenerse rectas. Retire un poco de carne en el hueco dejado por el corazón para ampliarlo.



CARAMELIZAR

Coloque los moldes o las mitades de frutas rellenas al *grill* precalentado hasta que el azúcar se caramelice. Déjelas enfriar o al menos deje que el glaseado se enfríe bien antes de servir.

AROMATIZAR *PARFAITS*

VAINILLA

Añada 1 vaina de vainilla o una poca de vainilla en polvo al batir los huevos.

CHOCOLATE

En vez de 1 huevo y 5 yemas utilice simplemente 3 yemas. Derrita 150 g de chocolate negro de calidad y agrégueio a la mezcla de parfait antes de incorporar la crema de leche batida.

RON Y FRUTAS GLASEADAS

Remoje 175 g de frutas y pieles glaseadas y picadas en ron durante 1 hora como mínimo, o al menos hasta que se ablanden, escúrralas y mézclelas con la preparación de parfait antes de añadir la crema.

BRANDY O LICOR

Antes de batir la crema puede añadir 5 cucharadas de brandy, Grand Marnier o casís.

AVELLANAS

Agregue 100 g de avellanas tostadas finamente molidas antes de incorporar la crema batida.

CAFÉ

Añada 100 g de granos de café tostados y chafados a 150 ml de leche y caliéntelo a fuego lento. Retírelo del fuego justo antes de que la leche empiece a hervir, y déjela enfriar. Fíltrela con un tamiz de malla fina dispuesto sobre la crema antes de batirla.

SERVIR EL PARFAIT

Considere las siguientes sugerencias de presentación para un parfait básico.

- *Espolvoréelo con una capa gruesa de cacao en polvo de calidad antes de desmoldarlo. Acompáñelo con salsa de chocolate (véase página 115). Decore con caraque de chocolate blanco (véase página 203).*
- *Póngalo sobre círculos de bizcocho fino humedecidos con licor y decórelo con crema batida utilizando una manga pastelera y frutas frescas. Acompañe con una salsa melba (véase página 115).*
- *Sírvalo con un coulis de frutas (véase página 113). Decórelo con formas de azúcar o chocolate (véase página 198).*

PREPARAR BOMBAS PERFECTAS

Las capas de colores y sabores contrastantes de las bombas deleitan tanto la vista como el paladar. Para confeccionarlas emplee helado esponjoso recién preparado. Mézclelo con trozos de frutas frescas si lo desea, reservando algunas para decorar. Forme capas horizontales o en forma de cúpula de acuerdo con la forma del molde. Asegúrese de que cada capa tiene un grosor regular para obtener una presentación limpia. Para lograr texturas variadas, puede sustituir una capa de helado por una de parfait.





1 Ponga el molde para bomba sobre un cuenco de hielo. Extienda una capa de helado de vainilla (*véase página 36*) recién preparado alrededor del molde formando una capa homogénea. Prepare el *parfait* de grosellas negras mientras congela la primera capa (que precisará unos 45 minutos).



2 Una vez que la primera capa haya adquirido consistencia, nivele la parte superior con un cuchillo afilado. Rellene el hueco con la segunda capa hasta llegar al borde. Corte un círculo de papel sulfurizado antiadherente del mismo tamaño que la tapa y póngalo sobre el helado antes de cerrarlo; por último, congélelo como antes.



MOLDE PARA BOMBA

Un molde para bomba tradicional es un recipiente metálico curvado en forma de campana, provisto de un pie que actúa como base y una tapa. Algunos llevan un tornillo en la base que puede sujetarse al llenar el molde. Al aflojarse y retirarse permite que entre aire en el molde, y así se desprende con facilidad la bomba congelada. En vez del molde tradicional puede utilizar un cuenco o lebrillo para budín apto para congelar que sea de un tamaño apropiado.



Pastas

EMPANADAS, TARTAS Y FLANES

•

SABLÉ* Y *SHORTCAKE

•

POSTRES DE PASTA DE HOJALDRE

•

PASTAS *FILO* Y *STRUDEL*

•

PASTA *CHOUX*

INTRODUCCIÓN

Sea cual sea su nivel de conocimientos o experiencia culinaria, puede obtener postres perfectos siguiendo simplemente las instrucciones de los *chefs* de la famosa escuela de cocina Le Cordon Bleu, quienes le revelarán sus secretos.



EL POSTRE, BROCHE FINAL de una comida, debe ser un triunfo visual y sensual de perfección armónica que complemente los gustos y sabores de los platos precedentes. Este libro le aporta a su cocina la experiencia de 32 maestros cocineros de Le Cordon Bleu, procedentes de las escuelas culinarias de Francia, Gran Bretaña, Japón, Australia y Norteamérica. Ellos desvelan el sorprendente arte pastelero que aparece en las páginas de este extraordinario libro, despojado de sus misterios. Le Cordon Bleu es reconocido por su sutileza culinaria, particularmente en la creación de platos dulces en menús con estilo. En este libro, los *chefs* de cocina más renombrados de Le Cordon Bleule ofrecen su experiencia y recetas para conseguir el éxito en la elaboración de sus postres.

ESTE LIBRO ES LA GUÍA DEFINITIVA que le ayudará a dominar el arte de los postres. Las primeras páginas de la sección central ilustran los utensilios más importantes en la preparación de los postres, y proporciona además consejos sobre su elección y su utilización. A continuación, se ilustran las técnicas básicas que se emplean repetidamente en la preparación de los ingredientes. Todas aquellas personas que no dispongan de conocimientos básicos apreciarán las explicaciones que se ofrecen en la preparación de frutas, elaboración de pastas, el empleo del azúcar y el chocolate y la preparación de diferentes salsas, glaseados y rellenos. El capítulo también hace hincapié en la facilidad con que pueden prepararse una gran variedad de postres siguiendo las técnicas adecuadas y prestando atención a los detalles.

LOS CAPÍTULOS SE ORGANIZAN en función del tipo de postre que presentan, cuyo amplio abanico de ideas va desde las más sencillas a las más complejas. El extenso espectro de postres clásicos abarca desde especialidades heladas y postres hechos con frutas hasta platos preparados con queso, bizcochos, pasteles y preparaciones de levadura. Las instrucciones técnicas forman la estructura central de los capítulos. Con la ilustración de los fundamentos de los postres clásicos y contemporáneos, y la exhibición de los diferentes medios en que métodos sencillos forman la base de creaciones elaboradas, la información progresa de forma natural a lo largo de las secciones, de modo que el cocinero novel



MOLDEAR TAZAS DE CHOCOLATE IRREGULARES

No todos los postres deben presentar un acabado inmaculado. Un aspecto natural, como el efecto irregular de esta taza de chocolate, conferirá a su postre un encanto rústico. Estas sencillísimas tazas de chocolate son ideales para rellenar con helado, ensalada de frutas frías o mousses.





1 Derrita un poco de chocolate en un cuenco. Cubra el extremo de un rodillo ancho con acetato y sumérjalo en el chocolate.



2 Sumérjalo varias veces más hasta dar a la taza el grosor requerido, sosténgalo luego firmemente sobre una superficie plana para nivelar la base. Deje que se solidifique un poco y despréndalo del rodillo. Enfríelo por completo y retire finalmente el acetato.

ABANICOS DE CHOCOLATE

Puede preparar abanicos de chocolate con algunos restos de chocolate y emplearlos en postres y pasteles como decoración.



PREPARAR ABANICOS
Extienda chocolate derretido sobre una superficie dura y déjelo solidificar un poco. Utilice una hoja ancha y plana, por ejemplo una rasqueta de empapelar limpia, y raspe líneas estrechas de chocolate a las que les dará forma de abanico mientras trabaja.

MOLDEAR TAZAS DE CHOCOLATE

Cuando deba imponerse la perfección, sirva su postre en un recipiente comestible. Moldee tazas de chocolate en vasos o tazas de plástico de un solo uso. Elija el tamaño de los vasos o tazas y el grosor de la capa de chocolate de acuerdo con el postre que vaya a servir en ellos. Las tazas gruesas conservarán durante más tiempo los postres helados fríos.





1 Derrita un poco de chocolate en un cuenco grande. Corte los recipientes de plástico dándoles la altura requerida y llénelos hasta el borde con chocolate derretido.



2 Retire el exceso de chocolate. Enfríe las tazas recubiertas para que se solidifiquen mientras prepara el resto. Mezcle de vez en cuando el chocolate del cuenco para evitar que se solidifique.



3 Repita la operación hasta que las tazas tengan el grosor requerido. Nivele el borde con un cuchillo paleta. Enfríelas hasta que se solidifiquen y retírelas del molde de plástico cortándolo si fuese preciso.

ADAPTAR LAS DECORACIONES

- *Puede adaptar nuestras sugerencias a sus postres variando el color del chocolate o utilizando un chocolate marmolado.*
- *Las decoraciones de chocolate extendidas con manga pastelera pueden tener una gran variedad de formas. Puede dibujar cualquier forma o utilizar diferentes cortapastas para estamparlas.*
- *Algunas formas sumergidas en chocolate, las tazas por ejemplo, pueden crearse con cualquier cosa, siempre que se halle cubierta de acetato.*
- *Puede moldear chocolate en casi cualquier molde. Cuanto más dibujada esté la superficie del molde, más difícil será retirar el chocolate solidificado.*

MANZANAS O PERAS RELLENAS ESCALFADAS

Para rellenar y hornear manzanas o peras, escálfelas primero ligeramente en un almíbar de azúcar (véase página 14), que las ablandará durante la cocción y evitará que se decoloren.



1 Corte las frutas por la mitad y deshuésclas, rocíelas con zumo de limón y escálfelas en un almíbar ligero unos 5 minutos, o hasta que casi estén tiernas. Escúrralas y póngalas en una fuente refractaria untada con mantequilla.



2 Humedezca un poco de piña confitada, nueces y pasas picadas con ron. Rellene las frutas escalfadas y hornéelas a 180 °C durante 15 minutos. La textura del relleno contrasta y también se complementa con la de la fruta.

PAQUETES DE FRUTAS

Las frutas horneadas a la papillote conservan gran parte de su jugosidad y sabor. Los sabores se amalgaman si se envuelven juntos diferentes tipos de frutas. Realce su dulzor natural con azúcar. Una nuez de mantequilla incorporada antes del horneado enriquecerá el resultado.



1 Unte un rectángulo de papel de aluminio doblado con mantequilla. Prepare las frutas. Aquí las nectarinas y las guayabas se han aromatizado con semillas de cardamomo enteras y azúcar moreno.



2 Coloque las frutas en el centro del papel, dóblelo formando un paquete limpio, pliegue los extremos para sellarlos y coloque el *papillote* en una fuente de hornear. Hornéelo durante unos 30 minutos a 190 °C o hasta que las guayabas estén tiernas.

FRUTAS PARA ENVOLVER A LA *PAPILLOTE*

- *Mezcle plátanos partidos por la mitad con fresas fuertes y trozos de piña fresca o enlatada. Espolvoree con un poco de azúcar vainillado y zumo de naranja.*
- *Mezcle manzanas y ciruelas cuarteadas, un poco de brandy, azúcar moreno y uno o dos clavos en cada paquete. Esparza por encima almendras fileteadas tostadas.*
- *Pruebe una mezcla de higos con nectarinas. Añada dos cardamomos partidos por la mitad y rocíe las frutas con miel. Acompáñelo con yogur griego.*
- *Mezcle ruibarbo y mango y aromatícelo con canela en rama, una tira de piel de naranja y azúcar moreno.*



Cuencos de hielo

Un cuenco de hielo con hojas y flores suspendidas entre sus paredes es un recipiente muy atractivo para servir frutas frescas, helados y sorbetes. Si lo trata con cuidado, puede usarlo más de una vez.

PREPARAR UN CUENCO DE HIELO

Ya existen moldes especialmente diseñados para preparar cuencos de hielo; consisten en dos cuencos de plástico que se sujetan juntos con ayuda de una abrazadera, dejando un espacio por el que se vierte el agua y se colocan las flores. Puede utilizar también cuencos ordinarios aptos para congelar. Prepare cuencos de hielo individuales con cuencos pequeños.



1 Utilice dos cuencos aptos para congelar, uno ligeramente más pequeño que el otro. Vierta un poco de agua en el cuenco grande, añada unas flores, hojas o pétalos como pensamientos y hojas de geranio y congélelo hasta que esté duro.



2 Sitúe el cuenco de menor tamaño sobre el hielo. Ponga un peso encima para que no flote, luego vierta agua entre ambos cuencos y añada más flores. Congélelo hasta que el hielo esté duro. Repita el proceso hasta completar el cuenco.





3 Si fuese necesario, frote la parte interna del recipiente pequeño con un paño caliente y luego envuelva el cuenco con él para desprender el hielo. Guarde el cuenco de hielo en el congelador hasta el momento de emplearlo.

Conservar un cuenco de hielo

Coloque el cuenco de hielo sobre una fuente que pueda llevar a la mesa y, tras servir, devolverla enseguida al congelador. El contenido de los cuencos de hielo debe retirarse a la mayor brevedad posible. Si desea conservar un cuenco de hielo y lo ha empleado para servir un helado, evite que queden restos de éste pegados. Para ello, congele las bolas de helado por separado, retírelas cuando estén sólidas y póngalas en el cuenco. Raspe cualquier resto de helado con una espátula de plástico rígida.



Frutas para recubrir con migas

Combine estas frutas con las coberturas de migas alternativas (inferior izquierda) para obtener unas variaciones sabrosas.

GROSELLAS NEGRAS

Grosellas negras recubiertas con migas de chocolate.

OREJONES DE MELOCOTÓN

Mezcle orejones de melocotón con ruibarbo.

PERAS

Mezcle peras con nectarinas.



BUDÍN DE EVA

Este budín tentador es un dulce casero preparado con manzanas recubiertas con una mezcla de bizcocho deliciosamente cremosa. El método también funciona con otras frutas. Varíelas a lo largo del año, de modo que se empleen productos estacionales. (Véanse las variantes, inferior, para obtener más ideas.)





1 Pele, descorazone y corte a rodajas 500 g de manzanas para cocer. Colóquelas en una fuente honda refractaria, de ser posible en un molde para suflé. Rocíelas con zumo de limón y 100 g de azúcar blanquilla.

2 Precaliente el horno a 160 °C. Prepare la mitad de la mezcla para el budín bizcochado al vapor (*véase página 144*) y extiéndala ligeramente sobre la fruta. Hornee entre 1 y 1¼ horas o hasta que el budín haya subido y cuajado.



Variantes para el budín de Eva

- *Utilice ruibarbo cortado a rodajas y añada a la mezcla de bizcocho 1 cucharada de jengibre molido junto con la harina.*
- *Esparza flores de saúco secas o flores cordiales de saúco sobre una base de uvas espinas frescas.*
- *Pele y corte melocotones a rodajas. Añada unas gotas de agua de azahar a la mezcla de bizcocho y esparza por encima unas almendras fileteadas antes de hornear.*
- *Sustituya 2 cucharadas de harina por 2 de coco seco en la mezcla de bizcocho. Utilice frutas tropicales como mango o papaya.*
- *Utilice frutas blandas oscuras como moras y grosellas negras recubiertas con un bizcocho de limón.*

EQUIPO PARA POSTRES

Es difícil separar aquellos utensilios especialmente indicados para la preparación de postres de la batería de cocina general, aunque existe un buen número de ellos especialmente diseñados para la elaboración de postres y frutas. Las piezas de equipo especializadas se presentan y explican a lo largo de los capítulos cuando hacen su aparición, particularmente en el caso de los pasteles, el chocolate y el azúcar, pero las notas que siguen a continuación le ayudarán a seleccionar su equipo general teniendo en mente la preparación de los postres.

EQUIPO PARA MEDIR

Como en todas las preparaciones culinarias, unas balanzas fiables son esenciales para pesar los ingredientes, al igual que unas jarras medidoras de cristal para comprobar el volumen de los líquidos. Recuerde que debe colocar la jarra medidora sobre una superficie plana y visualizarla de lado para leer las medidas correctamente. Los siguientes utensilios también son útiles para preparar postres.

CUCHARAS METÁLICAS PARA MEDIR Aunque las cucharas de plástico de buena calidad son perfectamente aceptables para la mayoría de ingredientes, las metálicas son particularmente útiles para la miel y el almíbar. Los ingredientes pegajosos se deslizan con facilidad en una cuchara metálica calentada en agua hirviendo y secada a continuación.



MARCADORES O DIVISORES PARA PASTELES Tienen forma de anillos concéntricos o de cuña. Pueden utilizarse para marcar porciones en pasteles redondos. Son útiles para aplicar decoraciones simétricas, así como para hacer porciones sobre coberturas de azúcar lustre o glaseados.

REGLA METÁLICA DE COCINA Reserve una regla metálica de 30-45 cm exclusivamente para la cocina. Este instrumento es esencial para medir algunas pastas y galletas y excelente para preparar decoraciones de chocolate. Una regla es también muy útil para marcar porciones sobre formas oblongas o cuadradas, como por ejemplo postres horneados en moldes, pasteles y tartas.

TERMÓMETRO Un termómetro para el azúcar es útil para hervir el almíbar. Elija uno que disponga de un gancho que pueda sujetarse a las paredes del recipiente. De esta forma se mantendrá sobre el líquido, pero no contra la base del recipiente.

UTENSILIOS VERSÁTILES

Los siguientes utensilios constituyen una selección a partir del amplio abanico disponible. Como regla general, invierta en un equipo de calidad, que aunque puede parecer caro, durará mucho más tiempo y le proporcionará buenos resultados si lo trata bien.

ACANALADOR DE CÍTRICOS Utensilio romo con una línea de pequeños agujeros. Se utiliza para raspar la piel de los cítricos, para retirar tiras cortas y finas de piel, más grandes que las que se obtienen con un rallador, pero más pequeñas que las raspadas con un acanalador.



BATIDORA DE VARILLAS Una batidora de varillas con un extremo redondeado es esencial. Elija un utensilio robusto y con un agarre confortable. Una batidora mini es también una herramienta útil. Tenga en cuenta que la mayoría de robots pueden batir.

BROCHAS Y PINCELES DE PASTELERÍA Una buena selección es esencial. Reserve una brocha para aceitar y otras para glasear preparaciones como las pastas.

CUCHARAS DE MADERA Son útiles y económicas. Tírelas en cuanto se quemen o cuarteen; no hacerlo constituye una falsa economía.

CUCHARA PARA HACER BOLAS DE HELADOS Existen dos sistemas: el primero consiste en una cuchara honda con una palanca que pasa entre la pared y el helado, y lo moldea en forma de bola redondeada que se desprende de la cuchara. También puede emplear una cuchara de paredes cortantes para obtener formas ligeramente redondeadas; ésta es una buena elección, pues con la práctica pueden obtenerse formas redondas. Elija una cuchara pesada, ya que le facilitará la tarea de cortar helados de consistencia sólida.

CUCHARAS PERFORADAS Útiles para escurrir. Un agujero en el mango permitirá colgarlas con facilidad.

DESHUESADOR Para retirar los huesos de las cerezas y aceitunas. Consta de dos brazos unidos en el centro, uno en cuyo extremo tiene un recipiente del tamaño de una cereza con un agujero en la base y el otro con una punta que se presiona sobre el hueso para extraerlo.

ESPÁTULA Elija una espátula flexible de plástico o goma para retirar las mezclas de los cuencos.

ESPOLVOREADOR Recipiente generalmente metálico con una superficie perforada para espolvorear harina, azúcar y chocolate, así como otros ingredientes en polvo. Puede utilizar un tamiz.

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS Cono acanalado sobre el que se presionan los cítricos cortados por la mitad para extraer su zumo. Elija un exprimidor dispuesto sobre una base lo suficientemente amplia como para recoger los zumos y con separador para retener las pepitas.

MONDADOR DE HORTALIZAS Escoja un mondador de cuchillas giratorias que podrá utilizar para cortar finamente.

MORTERO Y MANO DE MORTERO Disponible en diferentes tamaños, para moler hierbas y especias. Adquiera uno lo suficientemente grande, preferentemente de piedra y porcelana, pues la madera puede absorber sabores y los metálicos pueden conferir un sabor metálico a los alimentos.

PLANCHA DE MÁRMOL Constituye una buena inversión si trabaja frecuentemente con chocolate o *fondant*. Una superficie grande de mármol es ideal para este trabajo.



RALLADOR Un rallador de caja que pueda sujetarse firmemente en la superficie de trabajo constituye una buena inversión. Elija uno

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Para esta receta se utiliza chocolate negro de calidad, que se enriquece con yemas de huevo y se aligera con claras. El chocolate amargo cuaja la mousse. Prepárela con 450 g de chocolate, 30 g de mantequilla, 100 g de azúcar blanquilla y 6 huevos, con las yemas separadas de las claras.



1 Derrita el chocolate con la mantequilla en un cuenco grande al baño María con agua caliente. Retírelo del fuego.



2 Prepare un almíbar con la mitad del azúcar y 4 cucharadas de agua, hiérvalo hasta el estadio de bola blanda (*véase* página 108). Déjelo enfriar ligeramente y viértalo sobre las yemas batiendo sin cesar.



3 Incorpore el chocolate derretido a las yemas mezclando con una cuchara. Asegúrese de que el chocolate derretido está frío antes de añadirlo, pues de lo contrario empezarían a cocer.



4 Prepare un merengue italiano (*véase* página 68) con lo que queda del azúcar, 4 cucharadas de agua y las claras. Bata 2 cucharadas de merengue con la mezcla de chocolate y a continuación incorpore el resto del merengue. Transfiera la mezcla a 12 tazas de café y déjela enfriar.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Esta mousse se ha cuajado con chocolate y aligerado con crema batida, con lo que se obtiene un resultado suave y cremoso.



1 Derrita 100 g de chocolate blanco en un cuenco al baño María y mézclelo con 50 ml de crema de leche espesa caliente. Déjelo enfriar hasta que empiece a espesarse ligeramente.



2 Bata 200 ml de crema de leche para batir y mézclela con el chocolate. Transfiéralo a copas o moldes de servir y déjelo enfriar.



Unas tazas de café constituyen el recipiente ideal para servir una **mousse de chocolate** *tanto* **blanco** *como* **negro**. *Puede obtener efectos contrastantes con una decoración de caraque de chocolate negro y hojas de chocolate blanco como la que aquí presentamos.*



Las formas de pasta choux horneadas pueden cubrirse con crema batida, caramelo (véase página 109), glaseado al agua (véase página 112) o chocolate derretido extendido con manga pastelera (véase página 198). Unos trozos de piña y arándanos escalfados con un chorrito de fruta de la pasión y un poco de helado de vainilla son un relleno estupendo para unos **cuadrados de celosía.**

FORMAS DECORATIVAS CON LA MANGA PASTELERA

Al hacer formas decorativas con pasta choux deje espacio suficiente entre ellas para que se puedan expandir durante el horneado. Espárzales frutos secos picados por encima antes de hornear, si lo desea. En lugar de rellenarlas, espolvoréelas con azúcar lustre y utilícelas como base de postres o a modo de cobertura.

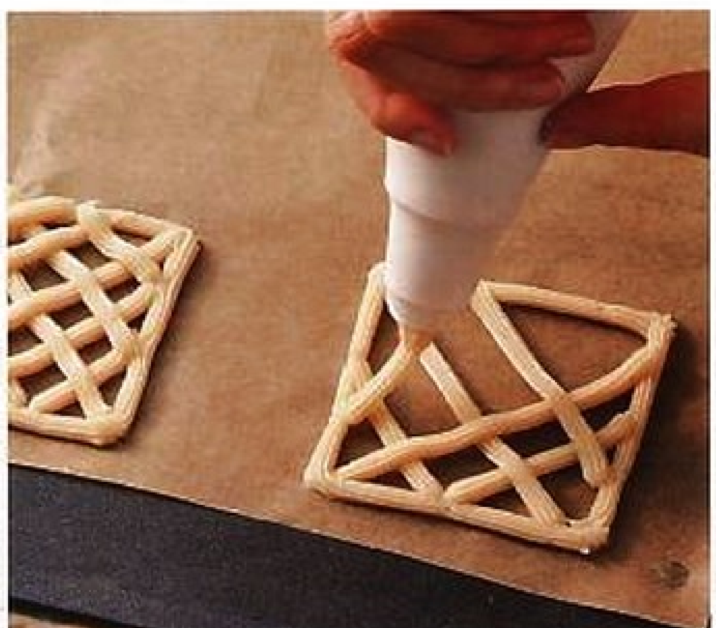


ESPIRALES
Dibuje unos círculos de 15 cm sobre papel sulfurizado a modo de guía. Déles la vuelta y haga espirales de pasta con la manga desde el centro hacia fuera.

PARÍS-BREST

Este postre consiste en una corona grande de pasta choux rellena de crema pastelera (véase página 116) o crema batida. Fue ideada por un pastelero cuya tienda se encontraba en la ruta de la carrera anual París-Brest, para rememorar la forma de una rueda de bicicleta.





CUADRADOS DE CELOSÍA
Extienda una celosía de pasta *choux* formando un cuadrado de unos 12-15 cm. Pincélelo con huevo batido y hornéelo 15 minutos a 200 °C. Déjelos enfriar en una rejilla y sirva un par con helado y frutas escalfadas.

VARIANTES

SUFLÉ DE VAINILLA

Excluya la piel, el Malibú y el coco. Emplee 1 cucharadita de extracto de vainilla en vez de una vaina. Utilice azúcar vainillado. Hornéelo en un molde untado con mantequilla y azucarado de 1,2 l de capacidad a 190 °C durante 15 minutos.

SUFLÉ DE MANZANA

Emplee Calvados en vez de Malibú. Prescinda del coco y mezcle con 50 g de puré de manzana. Hornee a 190 °C en un molde para suflé de 1,2 l durante 25 o 30 minutos.

SUFLÉ DE CHOCOLATE

Omita el Malibú y el coco. Mezcle 25 g de cacao con 50 ml de agua hirviendo. Prepare una crema pastelera con 200 ml de leche. Siga la receta con la mitad de los otros ingredientes. Hornee a 190 °C en un molde de 1,2 l durante 25 minutos.

SUFLÉS DE FRUTAS CALIENTES

Las cortezas de las frutas son recipientes excelentes para hornear suflés calientes. Las copas de naranja son ideales pero puede utilizar cualquier otra fruta con una corteza lo suficientemente dura como para soportar la cocción, por ejemplo de lima, limón y pomelo.





1 Utilice 6 naranjas de unos 175 g cada una. Corte el tercio superior de cada naranja y recorte la base de forma que las cortezas se mantengan derechas. Retire la carne con una cuchara dejando un borde limpio en la corteza.

2 Siga la receta del suflé de coco (*véase* página 58), pero emplee piel de naranja en vez de limón y Cointreau y Grand Marnier en lugar de Malibú. No incluya el coco. Agregue la preparación a las pieles de naranja. Hornéelo a 190 °C unos 10 o 12 minutos. Sírvalo enseguida.

PIÑAS RECUBIERTAS DE SUFLÉ

Recubra frutas con una mezcla de suflé o bien llene cortezas de frutas. Corte piñas pequeñas por la mitad y rellénelas con fruta troceada. Las piñas mini pueden vaciarse como si se tratara de naranjas. Aquí se han utilizado 2 piñas de 1,2 kg cada una (incluyendo el penacho).







1 Parta limpiamente las piñas por la mitad a lo largo. Corte la fruta a dados y saltéelos en una sartén con mantequilla y azúcar. Devuélvalos a la corteza. Proteja el penacho del calor envolviéndolo con papel de aluminio.

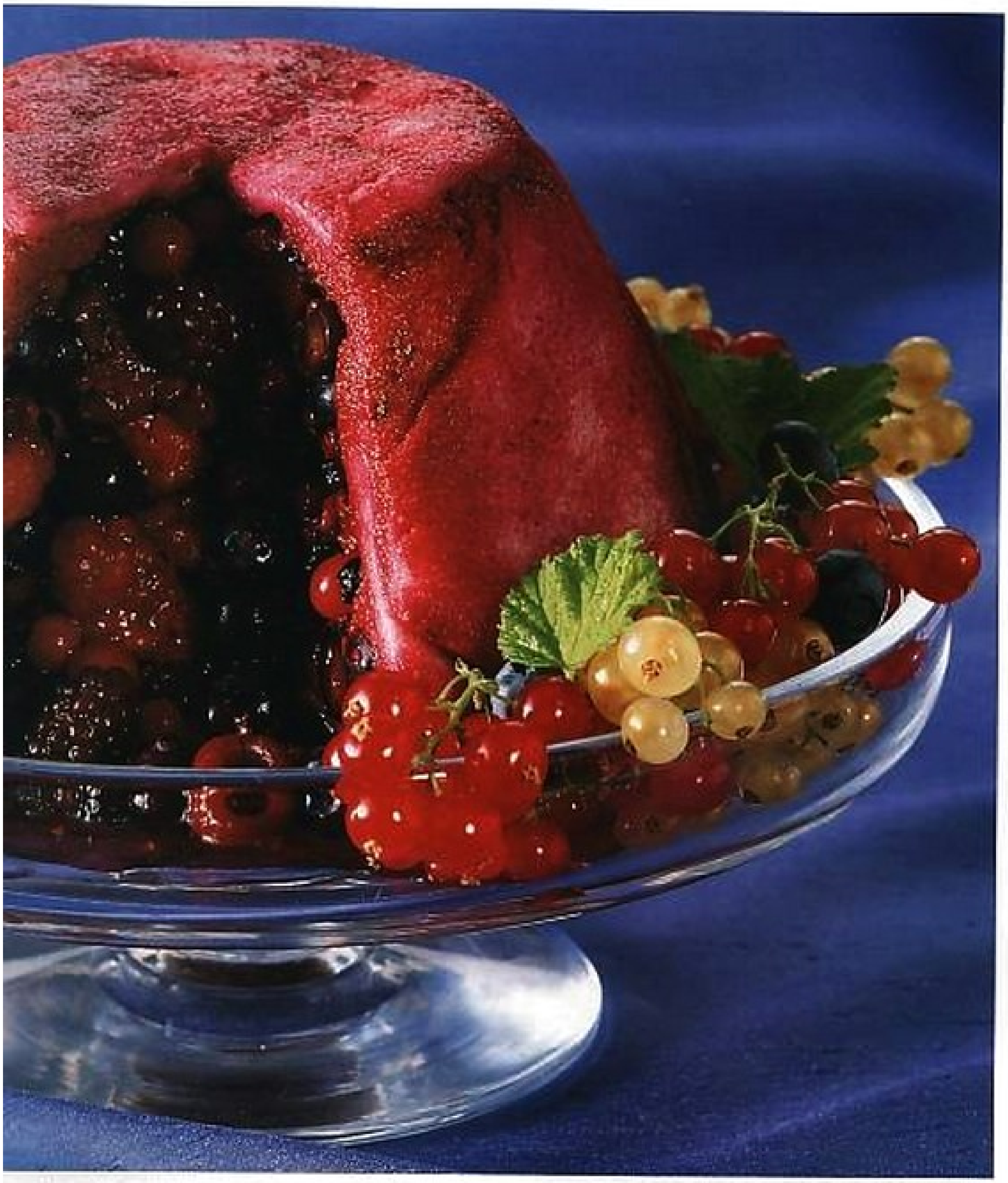
2 Recubra la superficie con una capa de suflé de coco (*véase* página 58). Hornéelo a 190 °C entre 15 o 20 minutos. Espolvoree con azúcar lustre y sírvalo enseguida.

POSTRES DE PAN Y FRUTAS

El pan puede parecer un ingrediente poco interesante para un postre, pero muchas recetas clásicas lo emplean de forma excelente. Para obtener resultados memorables elija pan de calidad, pero no demasiado fresco ni pesado. Recorte la corteza y córtelo a rebanadas regulares.

BUDÍN VERANIEGO

Este postre clásico inglés requiere cierta planificación: debe dejarse prensado toda una noche para que los zumos de las frutas remojen el pan por completo y el budín mantenga su forma.



BUDÍN VERANIEGO

Unas 12 rebanadas de pan, sin la corteza
250 g de grosellas negras y/o rojas, preferentemente una mezcla
150 g de azúcar
250 g de bayas variadas, como fresas, frambuesas, moras y arándanos negros
2 cucharadas de agua

Prepare un molde hondo para budín de 1,25 l de capacidad. Forre el molde con las rebanadas de pan, y recorte el sobrante. Reserve las rebanadas más regulares para cuando deba cubrir el relleno de frutas.

Ponga las grosellas negras y rojas en una cacerola con el azúcar. Añada 2 cucharadas de agua y cuézalo lentamente, removiendo de vez en cuando hasta que el azúcar se haya disuelto y las frutas desprendan sus zumos. Cuézalo durante 5 minutos a fuego lento y retírelos del fuego. Corte las fresas grandes por la mitad o cuartéelas y añádalas a las grosellas con el resto de bayas.

Vierta un poco del zumo de la mezcla en el molde forrado con el pan y luego vierta la mezcla de frutas, presionándolas. Cubra con el pan y encima de éste ponga un platito. Coloque el molde dentro de un cuenco de mayor tamaño para recoger los zumos que se desprendan y ponga un peso o lata sobre el platito. Enfríelo toda la noche. Desmóldelo en una fuente plana y retire el molde justo antes de servir.

PREPARAR PASHKA

Esta especialidad rusa se prepara tradicionalmente en un molde alto piramidal de base perforada forrado con muselina. Una maceta nueva de terracota cuidadosamente lavada puede ser una buena alternativa. El pashka se prepara con 2 yemas de huevo, 150 g de azúcar blanquilla, ½ cucharadita de extracto de vainilla natural, 500 g de queso crema, 150 ml de crema agria, 50 g de sultanas picadas gruesas y 300 g de frutas variadas confitadas y cristalizadas, por ejemplo cerezas, angélica, piña y piel de cidra, más algunas adicionales para decorar.



1 Bata las yemas, la vainilla y el azúcar sobre agua caliente (no hirviendo), hasta que la mezcla blanquee y espese.



El pashka puede decorarse con frutas y pieles confitadas, frutas cristalizadas o angélica confitada.



2 Saque el cuenco del agua caliente y bata su contenido hasta que se enfríe. Incorpore gradualmente el queso crema y la crema agria sin dejar de batir.



3 Agregue las frutas confitadas y cristalizadas y ponga la preparación a escurrir sobre un tamiz forrado con muselina dispuesto sobre un cuenco.





4 Para escurrir el exceso de líquido, coloque un platillo sobre el queso con un peso encima.

VARIAR EL QUESO

Puede emplear diferentes clases de queso para preparar estos postres moldeados. Los quesos deben ser frescos y ligeros, con una textura cremosa untuosa. Puede usar tanto quesos de vaca como de cabra, cuyos contenidos en materia grasa, textura y sabor pueden variar de forma considerable. Pruebe con los siguientes:

requesón granulado,
queso crema,
requesón,
fromage frais,
Mascarpone,
Ricotta.

5 Déjelo enfriar toda la noche. Para moldear el queso, presione la mezcla en cuatro moldes para *dariole* forrados con muselina. Déjelo enfriar entre 1 ½ y 2 horas. Para desmoldarlo, ponga un plato encima del molde e inviértalo. Levante el molde y retire la muselina.

ALBÓNDIGAS DE FRUTA

Utilice una pasta quebrada (véase página 122) para estas tentadoras albóndigas de frutas (con las cantidades de una receta obtendrá 4 albóndigas). Corte por la mitad y descorazone o deshuese la fruta elegida y prepare el relleno. Aquí se han rellenado unas nectarinas con mazapán. Si utiliza fruta que se oxida como manzanas, pincélelas con zumo de limón.









1 Coloque un trozo de mazapán en el lugar del hueso de la nectarina y presiónelo para llenar el agujero.

2 Corte un círculo de alrededor de 7 cm de pasta quebrada. Coloque la cara plana de la fruta rellena sobre la pasta y presione limpiamente el borde hacia la fruta. Pincélela con huevo batido.

3 Corte un círculo más grande para recubrir la fruta. Extiéndalo sobre ella y presione limpiamente sobre la base de pasta. No lo esconda bajo la fruta con una capa gruesa.



4 Recorte el exceso de pasta. Decore con hojas de pasta y pincélela con huevo batido. Hornéela a 190 °C unos 40 minutos o hasta que la albóndiga esté dorada. Espolvoréela con azúcar lustre.

FRUTAS ALTERNATIVAS

Puede utilizar frutas frescas, escalfadas, enlatadas o embotelladas para las albóndigas de fruta. Pruebe las siguientes opciones:

- *Melocotones embotellados con almíbar de brandy.*
- *Peras ligeramente escalfadas.*
- *Manzanas divididas por la mitad y deshuesadas rellenas con azúcar moreno, canela molida y una mezcla de uvas pasas, sultanas y albaricoques picados.*
- *Papaya partida por la mitad (sin las semillas), rellena con sultanas maceradas con ron. Cubra la parte plana con pasta.*





SAVARIN

Este pastel en forma de corona, que lleva el nombre del célebre gastrónomo francés Jean-Anthelme Brillat-Savarin, se aromatiza generalmente con ron y azúcar y se acompaña con frutas y crema chantilly. *Esta receta tiene más de 150 años.*



1 Siga la receta de la masa de levadura (*véase* página 147). Vierta la masa en un molde preparado de 23 cm, tápela con polietileno o película transparente ligeramente aceitada y déjela levar hasta el borde. Hornéelo entre 25 y 30 minutos a 190 °C.



2 Ponga a hervir 5 cucharadas de ron, 200 g de azúcar y la piel rallada de 1 limón y déjelo cocer unos 10 minutos. Remoje el *savarin* cocido en su molde con este almíbar, deje que se enfríe y desmóldelo. (También puede volcar el *savarin* sobre una rejilla y colocar ésta sobre una fuente. Pincélelo con el almíbar y déjelo enfriar.)

VARIACIONES CON *BABAS* Y *SAVARINS*

Puede utilizar cualquier combinación de frutas frescas para un *savarin*. La piña y el mango van bien con el almíbar especiado que aquí utilizamos. Unas cerezas y albaricoques ligeramente escalfados casan perfectamente con un almíbar aromatizado con kirsch.

ALMÍBAR

Aromatice el almíbar con las semillas de 3 cardamomos verdes, 2 hojas de laurel y la piel finamente pelada de 1 naranja, 1 limón y ron. Fíltrelo una vez haya reposado.

CACAO

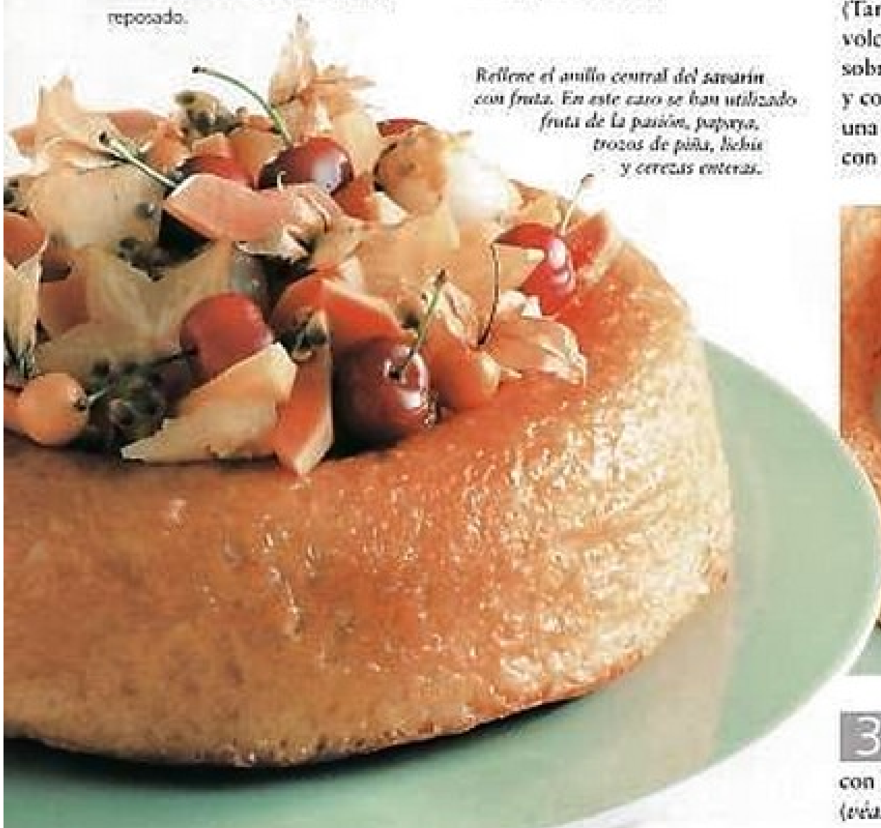
Puede disolver cacao en polvo en el almíbar y añadirle crema de cacao o brandy.

KIRSCH

Puede aromatizar el almíbar con kirsch en vez de ron.

CAFÉ

Utilice café fuerte para preparar un almíbar para los *babas*.



Rellene el anillo central del savarin con fruta. En este caso se han utilizado fruta de la pasión, papaya, trozos de piña, lichis y cerezas enteras.



3 Coloque el *savarin* en una fuente de servir y pincélelo con un glaseado de albaricoque (*véase* página 113).



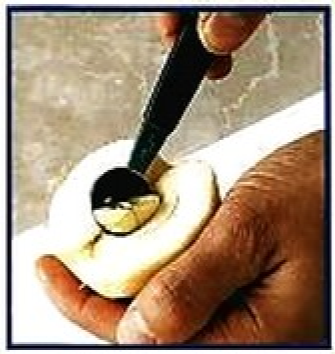
4 Termine el *savarin* rellenándolo con crema *chantilly* (*véase* página 116) y cubriéndolo con frutas frescas.

PREPARAR PERAS Y MANZANAS

Las frutas duras como manzanas, peras y membrillos deben pelarse y descorazonarse generalmente antes de ser empleadas en los postres. Todas las frutas deben lavarse a fondo como primer paso de su preparación. Utilice zumo de cítricos para evitar que las manzanas y peras una vez peladas y troceadas se decoloren y utilícelas recién preparadas. Si es posible, emplee utensilios de acero inoxidable, pues algunos metales podrían manchar y oscurecer la fruta.



DESCORAZONAR UNA FRUTA
Inserte un mondador o un descorazonador en la parte del rabillo de una manzana o en la base de una pera y diríjalo hacia el otro extremo. Gire suavemente alrededor del corazón para cortarlo y luego sáquelo con cuidado.



DESCORAZONAR MITADES
Corte con un cuchillo pequeño los extremos de la fruta. Ábrala por la mitad y pase el cuchillo alrededor del corazón para desprenderlo. A continuación, retire el corazón y las semillas con una cuchara o vaciador de melón.



PELAR
Descorazone la fruta y a continuación pélela de forma circular con un mondador; empiece por la parte superior.



PELAR DECORATIVAMENTE
Retire una tira fina de piel con un acanalador formando una espiral en el contorno de la fruta.



CORTAR ANILLOS
Descorazone y pele la fruta. A continuación, córtela a rodajas.



CORTAR MEDIASLUNAS
Pele y descorazone la fruta. Después córtela por la mitad a lo largo, ponga cada mitad con el lado cortado hacia abajo y córtela en mediaslunas.



CORTAR A DADOS
Descorazone, pele y corte la fruta en anillos. Apile los anillos y corte la fruta en sentido horizontal y, a continuación, en sentido transversal.



ABANICO DE PERA
Pele, divida por la mitad y descorazone una pera; deje el tallo intacto. Practique unas incisiones longitudinales a lo largo y presiónelas hacia abajo para abrirlas.



EVITAR LA DECOLORACIÓN
Pincele con zumo de limón, lima o naranja la superficie de fruta tan pronto la haya pelado.

«COCER» MANZANAS Y PERAS

Todas las variedades de peras y manzanas no reaccionan de la misma forma al cocerlas. Para escalfarlas, saltearlas y hornearlas en tartas y empanadas, las frutas deben tener una carne lo suficientemente firme y ácida para que mantengan su forma. Las manzanas y peras que se comen crudas se clasifican como de «postre», y para «cocer» las que pueden cocinarse. A continuación relacionamos las variedades más interesantes para utilizar como postre. Algunas también pueden comerse al natural.

Manzanas
Granny Smith, Bramley, Gravenstein, Golden Grimes, Calville, Grenadier.
Peras
Anjou, Seckel, Bosc, Conference, Kieffer, Grieser Wildeman.

PREPARAR BRÛLÉES DE FRUTAS

El azúcar caramelizado sobre una crema o yogur constituye una excelente cobertura para las frutas. Los brûlées de frutas pueden ser grandes o bien prepararse en moldes individuales para obtener porciones para 1 persona.

Coloque la fruta lavada, pelada y en rodajas en moldes de servicio, y añada nata o yogur griego. Cubra con una gruesa capa de azúcar moreno y reserve en la nevera durante varias horas. Antes de servir, coloque el molde bajo el *grill* hasta que el azúcar se caramelice ligeramente y la nata o el yogur se haya derretido sobre la fruta. Sirva de inmediato.



FRUTAS PARA LOS *BRÛLÉES*

La mayoría de frutas quedan deliciosas si se gratinan tal como hemos indicado. Pruebe con melocotones cortados a gajos, fresas cortadas por la mitad o uvas, como aquí, o concéntrese en una mezcla estacional, como bayas veraniegas, manzana y pera, o frutas exóticas.



FRUTAS FRITAS Y FLAMEADAS

Las frutas flameadas adquieren un sabor intenso. Utilice brandy, ron, un licor de frutas o vino dulce. Caliente el alcohol por separado, préndalo con una cerilla y viértalo sobre las frutas.



1 Corte las frutas grandes a gajos o a rodajas. Espolvoréelas con azúcar blanquilla y un poco de canela molida y nuez moscada rallada o con una mezcla de especias molidas.



2 Derrita una capa fina de mantequilla en una sartén. Dore ligeramente las frutas en la sartén a fuego moderado a alto, dándoles la vuelta de vez en cuando.



3 Caliente un poco de brandy, ron, Grand Marnier o similar unos pocos segundos en un cazo, préndale fuego y viértalo sobre las frutas. Las llamas se apagarán enseguida.

PREPARAR UN BUDÍN VERANIEGO

Un molde para budín tradicional tiene la forma ideal para este postre. Asegúrese de que coloca el pan limpiamente para obtener un acabado atractivo.



1 Forre el molde con las rebanadas de pan. Empiece con un círculo de pan que tendrá que cortar con el mismo tamaño que la base del molde; a continuación, encabalgue uniformemente las rebanadas de pan en las paredes del molde.



2 Cueza ligeramente las grosellas con el azúcar hasta que desprendan gran parte de su zumo. Mezcle las bayas crudas con las grosellas y esparza parte de su zumo sobre el pan antes de llenar el molde.



3 Asegúrese de que la fruta está bien compacta en el molde. Cúbralas con el pan, vigilando que queden cubiertas por completo y que forma una capa homogénea.



4 Si queda zumo, viértalo sobre la capa de pan. Ponga el molde dentro de un recipiente de mayor tamaño para recoger los zumos, tápelo y presiónelo con un peso. Enfríelo durante toda la noche. Retírelo de la nevera en cuanto lo vaya a servir. Si hubiese desprendido zumo, viértalo encima del budín antes de desmoldarlo, particularmente sobre las partes del pan que no lo hayan absorbido.



5 Sostenga una fuente plana de servir sobre el molde y déle la vuelta.



6 Ponga la fuente sobre la mesa y levante el molde con mucho cuidado para no estropear la superficie del budín. Decórelo con bayas frescas y sírvalo enseguida.

VARIANTES PARA EL BUDÍN VERANIEGO

Puede utilizar una selección de frutas frescas, congeladas o enlatadas en vez de las bayas veraniegas empleadas. El color es importante, pues sin él el pan puede parecer insípido. Si lo que desea es utilizar frutas pálidas, prepare un almíbar (véase página 108), cueza en él lentamente un trozo de piel de naranja y empléelo para cocer las frutas. Pruebe las siguientes sugerencias:

- ***Budín otoñal***
Escalfe dados de peras en un almíbar de sidra hasta que estén tiernos, luego añada grosellas negras y ciruelas deshuesadas cuarteadas y escálfelas 1 minuto.
- ***Budín invernal***
Remoje frutas secas como albaricoques, melocotones, mangos, higos y ciruelas pasas toda la noche en zumo de frutas no azucarado hasta que estén hinchadas. Escurra las frutas, reserve el líquido y córtelas a tiras. Cueza manzanas peladas, sin corazón y cortadas a dados en el zumo con la piel rallada de 1 naranja hasta que estén tiernas. Mézclelas con las frutas remojadas.

Postres miniatura

Los *petits fours* constituyen una de las expresiones más artísticas de la repostería. Sirva estos pequeños pasteles, pastas y reposteria fina con café, o distribuya una buena selección de ellos en platos individuales para obtener un final estupendo.

MINI MERENGUES

Puede hacer formas pequeñas de merengue con una manga pastelera provista de una boquilla decorativa, hornearlas y rellenarlas. Utilice un merengue francés (véase página 68). Séquelos 40 minutos en el horno a 120 °C.







Nidos de merengue
Extienda un círculo y luego forme las paredes. Cueza como se ha indicado antes. Rellénelos con crema y frutas o puré de castañas mezclado con azúcar lustre, brandy y chocolate finamente rallado. Decórelos con chocolate blanco extendido con la manga pastelera.











Remolinos de merengue
Puede intercalar unos remolinos de merengue extendidos con una boquilla pequeña con un relleno delicioso, por ejemplo *ganache* de chocolate o crema mezclada con pistachos pelados. Los remolinos pueden sumergirse parcialmente en chocolate antes de rellenarlos.

MINI MILHOJAS

Extienda finamente 1 receta de pasta de hojaldre (véase página 120) y haga 16 círculos con un cortapastas de 4,5 cm de diámetro. Pinche la pasta uniformemente y hornéela unos 5 minutos a 220 °C, o hasta que esté dorada. Déjela enfriar sobre una rejilla. Corte los círculos por la mitad, añada el relleno y una cobertura, si lo desea, para obtener un delicioso bocadito.





Toques finales
Intercale un relleno de confitura de frambuesas, albaricoques o moras y crema entre los dos círculos de pasta. Espolvoree con azúcar lustre y estampe un diseño con una broqueta metálica caliente. Si lo desea, cúbralos con una frambuesa y una hoja pequeña de chocolate o una hoja de menta cristalizada antes de servir.

Preparar postres miniatura

La mayoría de sus postres favoritos se pueden presentar en formas miniatura. Pruebe con ensaladas de frutas finamente picadas servidas en tulipas de pasta, sorbetes extendidos sobre discos de chocolate, pastas del tamaño de un bocado y pastelillos obtenidos a partir de un brazo de gitano y recortados con cortapastas de cóctel.

- *Al hornear preparaciones pequeñas o secar merengues en el horno, recuerde que sus tiempos de cocción se reducirán bastante. Quizá deba reducir la temperatura de cocción en relación con las características de su horno.*
- *Trabaje metódicamente para obtener resultados perfectos: hágalo en serie, completando una tanda completa de petits fours en cada estadio de su preparación. Esto es mucho más fácil que terminar cada pieza por separado. Además, los resultados son más consistentes.*

Pasteles

La adaptabilidad de los pasteles permite unir sabores diferentes obteniendo pasteles muy atractivos y apropiados para cualquier ocasión. Estas técnicas sencillas son fáciles de dominar y desmitifican el proceso de montaje.

CORTAR CAPAS

Para obtener un acabado perfecto, corte las capas de los pasteles dándoles el mismo grosor. Utilice un cuchillo largo dentado y corte con un movimiento de sierra.



ALINEAR
Haga un pequeño corte vertical a un lado del pastel a modo de guía para alinear las capas durante el montaje.



CORTAR DIRECTAMENTE
Corte horizontalmente el pastel, asegurándose de que las capas tienen el mismo grosor.



CON GUÍAS
Coloque dos cucharas mezcladoras (o cilindros lisos) del mismo tamaño, de forma paralela a ambos lados del pastel. Corte el pastel horizontalmente, apoyando el cuchillo sobre los mangos.

CAPAS COMPLEMENTARIAS Y CONTRASTANTES

Si intercala capas de bizcocho de diferentes sabores obtendrá unos resultados deliciosamente atractivos. Si combina dos sabores, separe la mezcla del pastel en dos partes, aromatice cada una de ellas y hornéelas en dos moldes de paredes rectas del mismo tamaño. Todavía más importante, elija dos sabores que se complementen el uno al otro. Pruebe nuestras sugerencias o idee sus propias combinaciones.

- *Chocolate y bizcocho al natural:* pincele el bizcocho al natural con almíbar de ron. Unte las capas con ganache de chocolate o una mousse de café, castañas o frutas.
- *Chocolate y bizcocho de café:* úntelo con una crema aromatizada con moca o chocolate.
- *Pastel del ángel:* llénelo con ganache de chocolate, frutas y crema chantilly o una mousse de café.

EMBEBER Y RELLENAR

Humedezca y aromatice las capas de bizcocho con un licor, vino generoso o alcohol antes de montarlas. Extienda los rellenos en proporción al tamaño de las capas para obtener buenos resultados. Extienda capas finas y frutas finamente picadas sobre bizcochos finos. Las capas de bizcocho gruesas requieren un relleno también grueso. Reserve parte del relleno para recubrir el pastel.



EMBEBER
A medida que monta las capas, vaya pincelándolas con ron o brandy. Quizá desee utilizar un almíbar ligero aromatizado con un poco de licor.



RELLENAR
Una crema aromatizada con fruta picada es ideal para extender sobre capas finas; una crema mezclada con bayas enteras, para extender en capas de bizcocho gruesas.

ARROZ CON LECHE DE COCO Y FRUTAS CARAMELIZADAS

El arroz con leche cocido puede hornearse en un molde y presentarse como pastel. Un ejemplo clásico es el pastel de arroz (véase página 184) que se hornea en un molde una vez cocido el arroz. Puede añadirle frutas secas o confitadas y hornearlo en un molde recubierto con caramelo. Aquí la leche de vaca se ha reemplazado por leche de coco y, antes de introducir el arroz cocido, se ha recubierto el molde con coco, para obtener una presentación completamente diferente a la tradicional.



1 Cueza 200 g de arroz de grano redondo en 1-2 litros de leche de coco. Forre con papel sulfurizado antiadherente la base de un molde de carlota. Pincele el molde con mantequilla derretida y cúbralo con coco seco ligeramente tostado, incluyendo la base.



2 Bata 2 huevos y 6 yemas con 200 ml de crema de leche espesa y añádalo al arroz con leche de coco. Introdúzcalo en el molde cuidando de no estropear la base de papel ni la cobertura de coco. Hornéelo 45 minutos a 160 °C. Déjelo enfriar a temperatura ambiente y a continuación en la nevera.



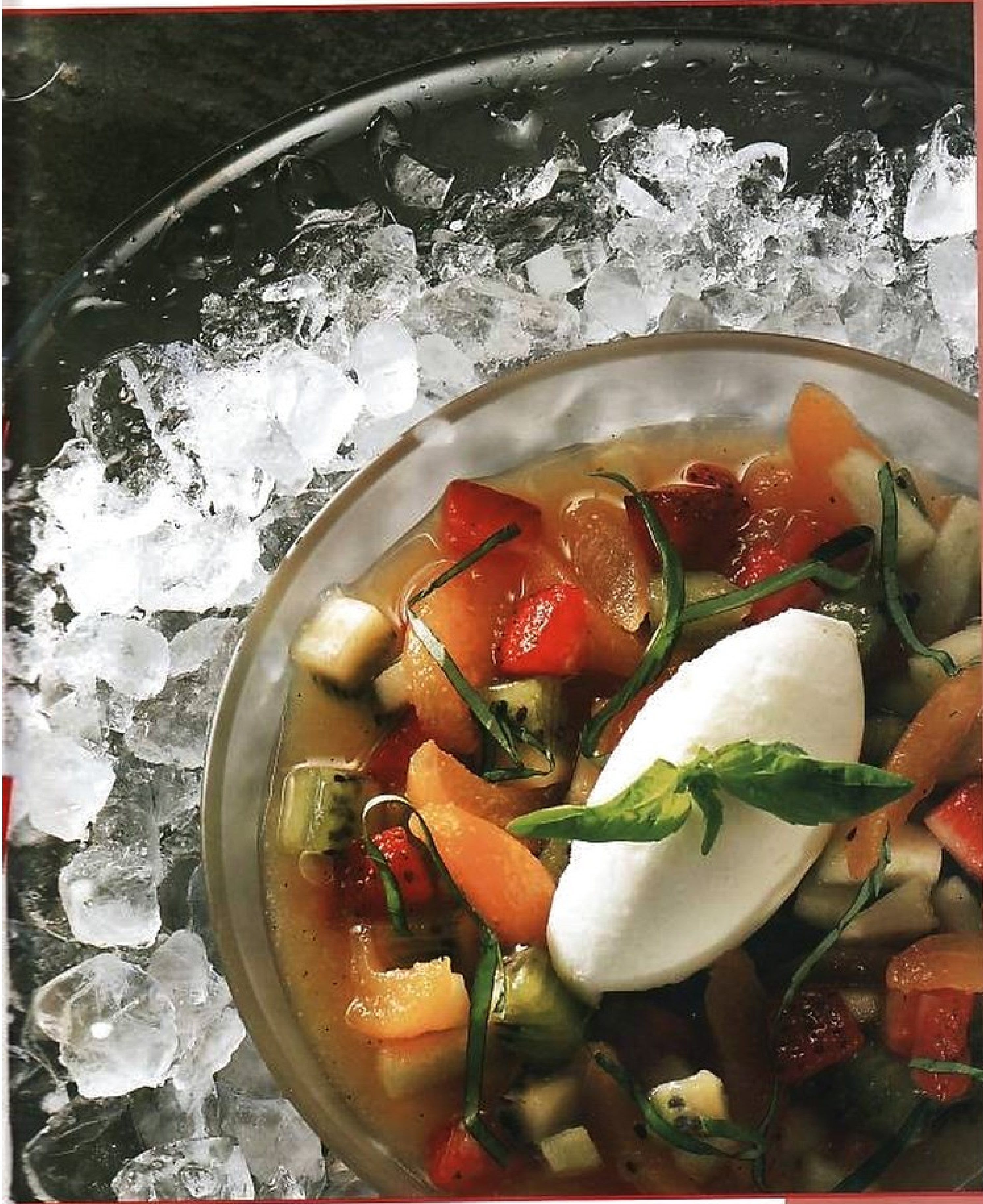
3 Prepare unas frutas caramelizadas (*véase* recuadro, página 213) para acompañar el budín. Separe el budín de las paredes del molde con ayuda de un cuchillo, con cuidado de no estropear la cobertura de coco.



4 Cubra el budín con una fuente, y déle la vuelta; a continuación retire el molde con cuidado. Añada un poco más de coco tostado al budín si fuese necesario.

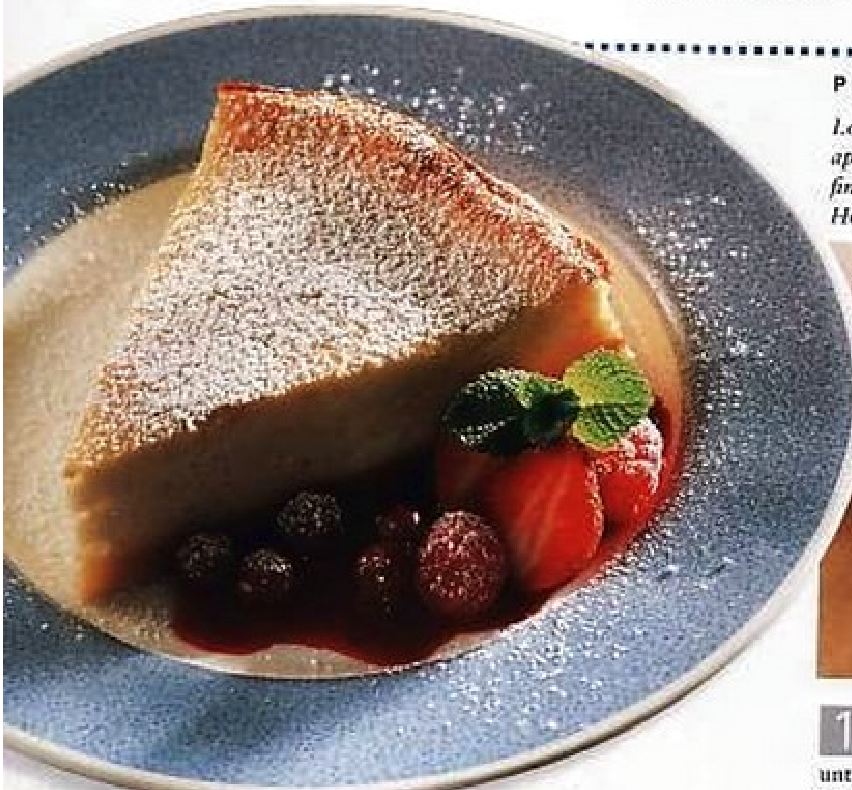


Sirva el budín de arroz con leche de coco recién preparado con las frutas caramelizadas repartidas por encima y a los lados. Puede utilizar fresas, alquequenjes, kiwis, piña, uvas y albaricoque.



Pasteles de queso horneados

Al hornear un pastel de queso, prefiera una textura ligeramente seca en vez de una consistencia húmeda y pesada. Acompañe los pasteles de queso horneados con sus guarniciones clásicas de frutas cocidas o escalfadas y una generosa cantidad de crema agria.



Los pasteles de queso horneados pueden espolvorearse con azúcar lustre, acompañarse con frutas frescas y un chorrito de coulis de frutas, por ejemplo de frambuesas.

Preparar un pastel de queso horneado

Los pasteles de queso sin aromatizar son deliciosos, pero si desea aportarles un sabor extra, añada 75 g de piel de cidra confitada finamente picada y 100 g de sultanas antes de incorporar las claras. Horneélo tal como se indica.



1 Forre la base de un molde desmontable perfectamente untado con grasa con la pasta azucarada, llevándola hacia las paredes del molde. Pinche bien el fondo, enfríe y hornéelo a ciegas.



2 Prepare el relleno. Agregue las claras batidas a última hora. La mezcla que resulta debe ser suave y ligera, con una consistencia similar a la de un bizcocho batido.



3 Vierta uniformemente el relleno sobre el fondo de tarta. Hornéelo hasta que haya subido y esté bien dorado. El centro debe ser ligeramente elástico al tacto.



4 Retire el molde del horno. Colóquelo sobre un soporte y deje enfriar el pastel en el molde. Este tipo de pastel de queso tiende a encogerse al enfriarse.

Pastel de queso horneado

Pasta azucarada (véase página 122) preparada con 200 g de harina, 130 g de mantequilla, 80 g de azúcar blanquilla y 1 yema de huevo

Relleno

4 huevos, claras separadas de las yemas
100 g de azúcar blanquilla
250 g de queso crema
250 g de requesón
Piel rallada de 1 limón
60 g de harina
4 cucharadas de crema agria
Azúcar lustre para tamizar

Prepare la pasta azucarada y forre con ella la base de un molde desmontable de 25 cm previamente engrasada.

Pinche la pasta y enfríela 30 minutos; acto seguido, hornéela 10 minutos a 170 °C.

Bata las yemas y el azúcar blanquilla hasta que la mezcla blanquee y esté espumosa. Incorpórele gradualmente y sin dejar nunca de batir los quesos crema requesón y la piel de limón. Tamice la harina sobre la mezcla, mézclelo e incorpore la crema agria.

Bata las claras de huevo hasta que estén firmes y mézclelas con la preparación. Viértala sobre el fondo de tarta y hornéela a 160 °C durante 1 ½ horas, o hasta que el pastel esté dorado y cuajado. Déjelo enfriar en el molde. Enfríelo varias horas y tamice por encima azúcar lustre antes de servir.



CEREALES

POSTRES DE ARROZ

•

SÉMOLA



EMPANADAS DE FRUTAS DE PASTA *FILO*

La pasta filo es una alternativa ligera a la familia de las pastas quebradas y es ideal para recubrir tartas o empanadas de frutas. Utilice una fuente poco profunda, por ejemplo un molde para tarta, en lugar de un molde o fuente hondo. Las frutas pueden ser frescas o escalfadas en almíbar; aquí se han empleado albaricoques para la empanada de pasta filo. Al igual que la pasta strudel, *las láminas de pasta filo se secan rápidamente y no pueden utilizarse si se dejan destapadas. Mantenga la pasta filo tapada con película transparente cuando no la use. Trabaje siempre en una superficie seca algo enharinada, pues cualquier resto de humedad la dejaría pegajosa y por tanto se rompería. Para unos resultados crujientes y que no se cuartee pincélela con mantequilla derretida y selle con ella los extremos y las capas.*

La empanada de ruibarbo y fresas conserva su humedad con una capa de pasta filo. Sirva la empanada de albaricoque cortada en porciones.



1 Unte con mantequilla un molde para tarta de 23 cm y fórrelo con pasta *filo*, dejando caer el sobrante por los lados. Utilice varias láminas de pasta pincelando cada una de ellas con mantequilla.



2 Coloque el relleno sobre las capas de pasta. Aquí se han empleado unos 450 g de melocotones escalfados y partidos por la mitad.

PREPARAR UNA COBERTURA DE TIRAS *FILO*

Puede utilizar unas tiras de pasta filo como cobertura decorativa para una empanada de frutas. La pasta filo ligera y crujiente complementa las frutas blandas cocidas.



1 Forre la fuente con pares de capas de pasta *filo* y pincélelas con mantequilla. Llénelas con el relleno elegido y cubra las frutas con la pasta sobrante. Pincélelas con mantequilla.



2 Extienda varias capas de pasta *filo* y córtelas a tiras de 1 cm que distribuirá sobre la empanada. Pincélelas ligeramente con mantequilla y hornéela unos 35 minutos a 180 °C hasta que la empanada esté dorada.



3 Cubra las frutas con *filo* y pincélela con mantequilla. Doble por encima la pasta que sobra y pincélela con mantequilla. Hornéela unos 40 minutos a 180 °C.

PASTEL HELADO

A pesar de su espectacular aspecto, este pastel helado es muy fácil de preparar. Emplee una capa de *parfait* para obtener un contraste visual y de textura, y añada los toques finales justo antes de servirlo.



PASTEL CON UNA BASE DE BIZCOCHO

Utilice una capa fina de bizcocho como base (véase página 118), que habrá cortado al mismo tamaño que el molde. Aquí, para la primera capa se emplea helado de vainilla (véase página 36) aromatizado con 225 g de pistachos pelados y finamente picados, y para la segunda, un parfait de chocolate. Una vez helado, desmolde el postre sobre una fuente fría, decórelo y congélelo de nuevo.





1 Extienda la primera capa, aquí un helado de pistacho, en la base del molde. Es muy importante que las capas tengan un grosor uniforme. No llene demasiado el molde con la primera capa. Congélelo hasta que esté consistente.

2 Cuando la primera capa esté firme, esparza la segunda, aquí un *parfait* de chocolate. Pase la cuchara por la superficie del *parfait* para que quede liso y homogéneo para la siguiente capa.

3 Ponga la capa fina de bizcocho (humedecida con un chorrito de licor, por ejemplo crema de cacao) sobre la capa de *parfait* de chocolate. Una vez preparado, desmolde el pastel invirtiendo el molde y envolviéndolo con un paño caliente.





4 Puede decorar el pastel con una capa fina de crema de leche batida alrededor y adhiriéndole un picadillo de pistachos pelados. Cubra la superficie con más crema y adorne con un poco de *ganache* (*véase* página 111). El pastel puede devolverse al congelador en este punto y pasarlo a la nevera unos 20 minutos antes de servirlo. Termínelo con decoraciones de chocolate (*véase* página 198).

CORTAR GALLETAS

La pasta de galletas básica (véase inferior) puede extenderse con un rodillo y recortarse o bien darle forma de cilindro alargado, enfriarlo y cortarlo a rodajas.



FORMAR UN CILINDRO
Forme un cilindro con la pasta, envuélvalo con película transparente y enróllelo de nuevo antes de enfriarlo. Una vez frío, córtelo a rodajas con un cuchillo afilado. Aquí se han incorporado 50 g de uvas pasas a la pasta antes de darle forma de cilindro y enfriarla.

RECORTAR FORMAS
Extienda la pasta con un rodillo y corte las formas con un cortapastas enharinado. Extienda con el rodillo los recortes de la pasta para aprovecharlos y espolvoree las galletas con azúcar moreno antes de hornearlas.



PASTA DE GALLETAS BÁSICA

125 g de mantequilla
150 g de azúcar
2 yemas de huevo
225 g de harina
1 cucharadita de extracto de vainilla (opcional)

Bata la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla esté muy pálida y blanda. Incorpore las yemas sin dejar nunca de batir y mézclelas luego con la harina y la vainilla hasta obtener una pasta blanda. Amásela ligeramente y enfríela unos 15 minutos. Precaliente el horno a 180 °C y engrase 2 placas para hornear.

Extienda la pasta sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y recorte las galletas con un cortapastas, o bien forme un cilindro y córtelo a rodajas. Coloque las galletas sobre la placa de hornear y hornéelas unos 15 minutos o hasta que adquieran un tono dorado pálido. Transfiéralas a una rejilla para que se enfríen. Para 12-15 galletas.

BARQUILLOS DE BRANDY

Para obtener barquillos crujientes debe sacarlos del horno tan pronto como estén lo suficientemente firmes para que no se rompan al separarlos de las placas, pero lo suficientemente maleables para poderles dar forma. Si se endurecen antes de que haya tenido tiempo de retirarlos de las placas, colóquelos de nuevo en el horno unos 30 segundos, tiempo suficiente para ablandarlos.



ESPACIAR LA PASTA
Coloque cucharaditas de pasta de galletas a cierta distancia unas de otras en placas de hornear engrasadas, y presione la mezcla para obtener círculos de unos 3 cm.



DEJAR REPOSAR
Deje reposar los círculos horneados unos breves segundos en las placas, hasta que la mezcla esté lo suficientemente firme como para que pueda desprenderse sin romperse.



BARQUILLOS DE BRANDY

115 g de mantequilla
115 g de azúcar terciado o moreno
2 cucharadas de jarabe de melaza dorado
115 g de harina
1 cucharadita de jengibre molido
1 cucharadita de brandy

Precaliente el horno a 180 °C y engrase 2 placas de hornear. Derrita la mantequilla, el azúcar y el jarabe en un cazo pequeño. Sáquelo del fuego e incorpore la harina, el jengibre y el brandy sin dejar de remover.

Vierta cucharaditas muy bien espaciadas de la mezcla en placas de hornear; la preparación se extiende considerablemente, por lo que sólo podrá colocar 4 pastas por placa. Hornee unos 7-10 minutos o hasta que la pasta quede bien extendida, dorada y con apariencia de encaje.

Mientras las pastas se hornean, engrase algunos mangos de madera. Deje que reposen unos pocos segundos las pastas encima de las placas, hasta que se endurezcan un poco y no se estropeen al desprenderlas. Deslice un cuchillo paleta por debajo de la pasta y enróllela en el mango. Déjela reposar unos pocos segundos y a continuación póngala sobre una rejilla para que se enfríe. Repita la operación con el resto de las pastas. Para 20.

DAR FORMA A LOS BARQUILLOS
Enrolle la pasta alrededor del mango de una cuchara de madera engrasada y déjela enfriar para que se afirme, luego deslícela y colóquela sobre una rejilla para que se enfríe.



SUFLÉS, *MOUSSES* Y MERENGUES

SUFLÉS FRÍOS
▪
SUFLÉS HORNEADOS
▪
MOUSSES
▪
MERENGUE



Arroz emperatriz exótico

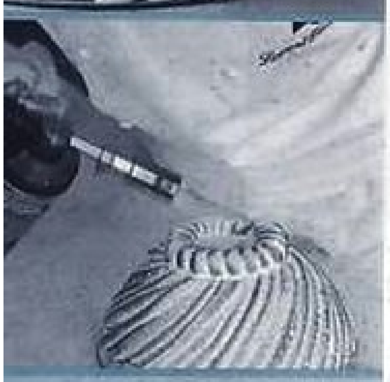
Este postre realmente digno de un emperador consiste en una corona de bizcocho cubierta de frutas frescas, rellenas de un budín de frutas exóticas y arroz cremoso y recubierto con un merengue tostado aplicado con manga pastelera. La base se ha encajado con un borde de pastas de coco.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Prepare la salsa de frutas y el bizcocho.
- Prepare el arroz con leche (véase página 182).
- Prepare el molde y las pastas.
- Extienda y tueste el merengue.







Para la salsa gelatinosa de mango y fruta de la pasión

125 g de pulpa de fruta de la pasión
125 g de pulpa de mango
35 g de azúcar
5 g de gelatina

•••

Para la base de bizcocho genovés

4 huevos
120 g de azúcar blanquilla
120 g de harina

•••

Para la crema de arroz

200 g de crema pastelera
2 hojas de gelatina
200 ml de crema de leche ligera
100 g de budín de arroz

•••

Para las tejas de coco

2 claras de huevo
75 g de azúcar lustre
65 g de coco rallado
50 g de mantequilla, derretida

•••

Para el merengue italiano

250 g de azúcar
60 ml de agua
5 claras de huevo

•••

Frutas exóticas

1 Para la salsa de mango y fruta de la pasión, mezcle el azúcar y la pulpa de las frutas. Ablande la gelatina, póngala al baño María y mézclela con un cuarto de la pulpa. Caliéntela y mézclela con el resto de la pulpa; viértala en una fuente y déjela enfriar.

2 Prepare el bizcocho. Precaliente el horno a 170 °C. Casque los huevos en un cuenco refractario y mézclelos con el azúcar. Ponga el cuenco en una cacerola con agua caliente, pero no hirviendo, y bata sin cesar hasta que la mezcla blanquee y espese. Retire el cuenco de la cacerola y siga batiendo hasta que se enfríe. Tamice la harina y añádala a la preparación con una espátula o cuchara metálica grande. Realice movimientos en forma de ocho, levantando la mezcla sobre la harina para incorporarla sin que pierda aire. Viértalo en dos moldes engrasados de menor circunferencia que el molde final y horneélo 25 minutos o hasta que el bizcocho haya subido y esté dorado.

3 Prepare la crema de arroz. Remoje la gelatina en agua fría. Póngala al baño María para que se derrita y mézclela a continuación con la crema pastelera enfriada; bátala bien. Añada rápidamente la crema de leche y mézclela con el budín de arroz.

4 Llene un molde en forma de cúpula con budín de arroz; alise la preparación llevándola hacia las paredes y dejando un hueco en el centro. Ponga un círculo de bizcocho mojado con la salsa de mango y fruta de la pasión sobre el budín de arroz.

5 Con ayuda de un cortapastas redondo más pequeño que el molde, corte un disco de salsa gelatinosa cuajada y póngalo sobre la capa de bizcocho. Acabe el molde con el budín de arroz y el segundo disco de bizcocho embebido. Déjelo enfriar y cuajar.

6 Prepare por último las tejas de coco. Bata en un cuenco grande las claras hasta que estén uniformes. Mézclelas con el azúcar y el coco rallado con una cuchara de madera hasta que estén bien combinados. Mézclelo bien con la mantequilla derretida. Extienda la mezcla uniformemente sobre una placa de hornear engrasada y enfríela durante 1 hora. Una vez se haya enfriado por completo, horneéla a 160 °C durante 3 minutos. Retírela del horno y mientras todavía esté caliente y manejable, recorte formas con un cortapastas del tamaño requerido y déjelas enfriar.

7 Prepare el merengue italiano (véase página 68). Utilice una manga pastelera con la boquilla lisa para extender curvas diagonales trabajando desde la base hasta la parte superior del postre. Forme una cuerda de merengue en la parte superior y tuéstelo con un soplete. Corónelo con frutas exóticas y decore la base con las tejas de coco.



COBERTURAS DE FRUTAS FRESCAS

Melocotones, bayas y frutas exóticas son ideales para cubrir pasteles de queso al limón. Prepare las frutas de acuerdo con la variedad. Utilice frutas de tamaño regular o trocéelas.





1 Para una presentación elaborada a base de melocotones, empiece por encabalgar rodajas de fruta hasta cubrir todo el pastel. Trabaje de forma simétrica.

2 El arreglo debe quedar más denso al llegar al centro. Finalmente aplique un glaseado de albaricoque o grosellas rojas sobre la fruta.

COBERTURAS DE FRUTAS ESCALFADAS

Las frutas pueden escalfarse en un almíbar ligero. Una vez frías pueden aplicarse como cobertura. Espese el almíbar con un poco de arrurruz (para obtener un glaseado límpido) y viértalo por encima.



1 Para contener el almíbar espesado, bordee el pastel con un cordón de crema batida mediante la manga pastelera.



2 Coloque las frutas frías sobre el pastel y luego reparta cuidadosamente con una cuchara el almíbar enfriado pero no cuajado.

AROMATIZAR PASTELES DE QUESO

PURÉS DE FRUTAS

Puede utilizar purés de frutas en vez de la mezcla de yemas. Bata 160 g de azúcar blanquilla con el queso crema y el zumo de limón. Omita la piel de limón. Incorpore batiendo 300 ml de puré de frutas (albaricoque, fresas o frambuesas, por ejemplo) antes de añadir la gelatina. Incorpore la crema batida como se explica antes.

LIMA O NARANJA

Puede utilizar en vez del limón la piel rallada y el zumo de lima o naranja.



El color vivo de las bayas contrasta con el cuerpo cremoso del pastel de queso.



POSTRES DE FRUTAS

ENSALADAS DE FRUTAS
•
FRUTAS MOLDEADAS
•
FRUTAS ESCALFADAS
•
FRUTAS ASADAS Y FRITAS
•
POSTRES DE FRUTAS HORNEADAS
•
POSTRES DE PAN Y FRUTAS
•
POSTRES DE FRUTAS SECAS

DÁTILES ENTEROS

Los dátiles enteros son buenos, pero saben mejor si se deshuesan primero.



Sostenga el dátil en una mano y retire el hueso por el tallo. Para obtener un buen agarre, use, como aquí, la punta de un cuchillo.

MANGOSTÁN

Utilice un cuchillo pequeño mondador para cortar la fruta por la mitad; corte la piel pero no la carne.



Extraiga la carne con una cuchara pequeña. Tiene huesos incomestibles.

GRANADA

Separe las semillas de la piel y de las membranas con los dedos.



Corte la fruta por la mitad y disponga un tamiz sobre un cuenco. Presione con los dedos y extraiga las semillas con ellos.

CARAMBOLA

El dulzor de esta fruta varía, por lo que debe probarla antes de añadirla a sus postres.



Corte la fruta sin pelar en rodajas horizontales ayudándose con un cuchillo afilado. Retire las semillas centrales antes de servir.

LICHIS

La carne blanca y perlada del lichi contiene una semilla grande marrón, incomestible.



Desde el extremo del rabillo, corte la piel desmenuzable con un cuchillo pequeño. Debe pelarse con facilidad.

FLORES DE HIGO

Se sirven al natural o con un relleno aplicado en el centro con la manga pastelera.



Recorte el pedúnculo del higo con un cuchillo pequeño. Haga un corte en forma de cruz en la parte superior de la fruta y ábrala.

DESGRANAR GROSELLAS

Las grosellas rojas y negras pueden ser algunos de los ingredientes sencillos más sorprendentes: para obtener una presentación cuidada compre o recolecte frutas perfectas, apenas tiernas y maduras.



Desgrane las bayas de los tallos empujándolas con un tenedor tal como se muestra. Utilice un cuenco o lebrillo para desgranarlas y evitará que se esparzan por la superficie de trabajo.

PREPARAR Y CORTAR FRESAS

Las fresas son las joyas de muchos postres. Corónelas con copos de crema batida para acompañar esta deliciosa fruta primaveral.



PREPARAR
Retuerza el pedúnculo de la fresa con sus dedos o la punta de un cuchillo y retire el centro fibroso.

ACORTAR POR LA MITAD
Deje las hojas como decoración y corte la fruta por la mitad.



DESCORTEZAR UNA PIÑA

Tenga en cuenta al seleccionar la fruta que las piñas dulces y jugosas tienen por lo general la corteza de un tono ligeramente dorado. Existen dos métodos para preparar un contenedor de piña. El primero consiste en cortar la fruta por la mitad a lo largo, cortando a través del penacho y retirando luego la carne. Con el método que aquí se presenta se deja la corteza de la piña intacta, un sistema ideal para piñas mini, que se utilizan a menudo como recipientes para porciones individuales.









1 Coloque la piña de costado sobre la tabla de picar. Corte el penacho con un cuchillo grande y afilado. Si desea rellenar la corteza vacía, reserve el penacho para que actúe a modo de «sombrero».

2 Deslice entre la corteza y la carne un cuchillo puntiagudo y afilado; trabaje regularmente alrededor y a lo largo de la fruta. Deje parte de la carne en la corteza para lograr un contenedor grueso y firme.

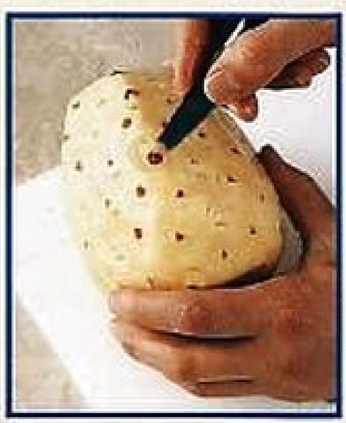
3 Dé la vuelta a la fruta y corte la base de tal forma que la corteza pueda mantenerse de pie limpia y uniforme. De esta forma podrá retirar fácilmente la carne de la corteza.

4 Inserte un tenedor en la carne y, sosteniendo firmemente la corteza con una mano, arrastre la fruta con el tenedor. Puede retirar el corazón fibroso y duro de la carne y cortar ésta a dados, que colocará dentro del contenedor de piña antes de servirla.

PELAR LA PIÑA

El punto más importante al pelar una piña consiste en retirar los pinchos u ojos desagradables tanto a la vista como al paladar debido a su textura rugosa. Desgraciadamente, no existe un sistema rápido para hacerlo sin perder gran parte de la fruta.





1 Recorte ambos extremos de la fruta, luego póngala en una tabla y corte la corteza a tiras anchas verticales. Haga cortes un poco gruesos para retirar también parte de los pinchos.

2 Utilice la punta de un cuchillo pequeño y afilado para retirar el resto de pinchos de uno en uno. Corte en cada ocasión a la profundidad que sea necesaria, insistiendo si quedaran restos del pincho u ojo.

ANILLOS DE PIÑA



RETIRAR EL CENTRO FIBROSO Cuando haya pelado la piña, córtela a rodajas. Ponga una rodaja plana y corte el centro fibroso con un cuchillo o cortapastas afilado.

COCER ANILLOS Ase a la parrilla o saltee los anillos de piña con diferentes aromatizantes. Un poco de coco, ron, zumo de naranja, trozos de canela, clavo, anís estrellado o piel de lima son deliciosos con la piña.

EXTRAER ZUMO

Cada cocinero tiene su exprimidor de zumos favorito, desde los eléctricos que forman parte de los accesorios de los robots de cocina, a los manuales de cristal en forma de cono entallado. Un exprimidor de zumo manual con un mango de madera es muy útil para exprimir pequeñas cantidades de zumo de limón, pero necesitará uno de mayor tamaño para frutas más sustanciosas.

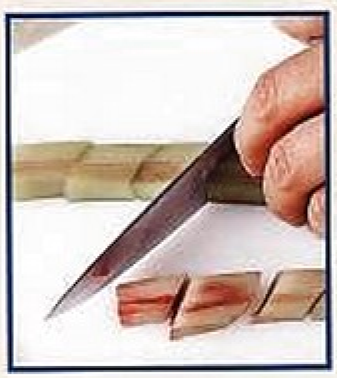


Corte la fruta por la mitad y sostenga una de las mitades sobre un cuenco. Exprima el zumo introduciendo firmemente el exprimidor en la carne y girándolo de uno a otro lado.

PREPARAR EL RUIBARBO

El ruibarbo no es técnicamente una fruta, aunque se cuece como tal y se utiliza para preparar platos dulces. No debe comerse crudo, aunque sea en cantidades insignificantes, pues contiene toxinas naturales. Sin embargo, un trocito pequeño pasado por azúcar no implica ningún riesgo. El ruibarbo tiene un sabor ácido. Al prepararlo, tire las hojas, pues son venenosas. El ruibarbo joven y de piel tierna precisa poca preparación una vez lavado y pulido.



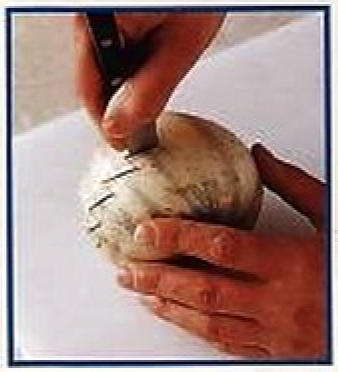


1 Los tallos viejos de ruibarbo tienen una piel externa dura y filamentosa. Necesitará un mondador o cuchillo de hoja fina para quitar la piel. Corte el ruibarbo en trozos limpios regulares para que se cueza uniformemente.

2 Corte el ruibarbo con un cuchillo de *chef* realizando cortes en diagonal. El ruibarbo está ahora listo para cocer. Escálfelo o saltéelo y braséelo en un glaseado para utilizarlo en empanadas.

CORTAR UN MELÓN EN ZIGZAG

Puede cortar un melón por la mitad utilizando la técnica de zigzag para presentarlo decorativamente. La carne puede retirarse de la corteza y utilizar ésta como recipiente decorativo. Realice cortes pequeños en el centro de la fruta con un cuchillo afilado de hoja estrecha, en forma de zigzag, a su alrededor. Separe ambas mitades a continuación. El melón puede servirse al natural, aunque también puede retirar la carne y emplearla para otro postre, por ejemplo un sorbete, que puede servirse dentro de la corteza vacía.





1 Utilice como referencia el «ecuador» de la fruta; haga un corte en forma de zigzag en la piel de cada melón con la punta de un cuchillo. Después corte los zigzags. Introduzca el cuchillo en el centro de la fruta al realizar cada corte.

2 Separe con cuidado ambas mitades de melón. Retire las pepitas y la pulpa fibrosa con una cuchara pequeña y tírelas. El melón está listo para servir o rellenar.

BOLAS DE MELÓN

La carne de melón puede retirarse en forma de bolas decorativas, o para formar parte de una ensalada de frutas.



Corte el melón por la mitad y retire las semillas. Utilice una cucharilla o vaciador de melón. Presione contra la carne y gire la muñeca para retirar la bola.

TIPOS DE MELÓN PARA POSTRE

Cantalupo
Constituye una elección popular gracias a su carne dulce y perfumada de color salmón anaranjado.
Melón de invierno
Su color oscila del verde al amarillo y se endulza al madurar.
Galia
Menos dulce que otras variedades, de carne firme y color verde pálido.

TRONCO DE CHOCOLATE Y CASTAÑAS

Prepare un tronco de bizcocho de chocolate. Prepare una mousse *de castañas con 250 g de puré de castañas dulce, 1 cucharada de whisky, 3 cucharadas de almíbar ligero, 1 ½ cucharaditas de gelatina y 300 ml de crema de leche espesa. Siga el método de la* mousse *sencilla de frutas (véase página 65).*

TRONCO DE CHOCOLATE

5 huevos, claras separadas de las yemas
140 g de azúcar blanquilla
60 g de harina
20 g de maicena
40 g de cacao en polvo

Bata las yemas con 100 g de azúcar en un cuenco dispuesto sobre agua caliente hasta que estén pálidas y esponjosas. Bata las claras con el resto de azúcar hasta que obtenga un merengue, también en un cuenco sobre agua caliente. Mezcle el merengue con las yemas.

Tamice juntos la harina, la maicena y el cacao e incorpórelos suavemente a la preparación de antes. Extienda la mezcla sobre una placa de hornear de 38 × 28 cm forrada con papel sulfurizado dándole unos 5 mm de grosor. Hornéelo 10 minutos a 180 °C y transfiera el bizcocho a una rejilla para que se enfríe.



1 Humedezca el bizcocho pincelándolo con un almíbar ligero (*véase* página 108) aromatizado con whisky; extienda por encima dos tercios de la *mousse* y enrolle el tronco.



2 Cubra el tronco con el resto de la *mousse* extendiéndola uniformemente en sentido longitudinal con un cuchillo paleta.



3 Espolvoree el tronco con cacao y decórelo con *marron glacé* (castañas glaseadas).





MASAS Y TORTILLAS

CRÊPES Y TORTITAS
▪
BARQUILLOS
▪
BUDINES DE MASA HORNEADA
▪
BUÑUELOS
▪
TORTILLAS

DÁTILES ENTEROS

Los dátiles enteros son buenos, pero saben mejor si se deshuesan primero.



Sostenga el dátil en una mano y retire el hueso por el tallo. Para obtener un buen agarre, use, como aquí, la punta de un cuchillo.

MANGOSTÁN

Utilice un cuchillo pequeño mondador para cortar la fruta por la mitad; corte la piel pero no la carne.



Extraiga la carne con una cuchara pequeña. Tiene huesos incomestibles.

GRANADA

Separe las semillas de la piel y de las membranas con los dedos.



Corte la fruta por la mitad y disponga un tamiz sobre un cuenco. Presione con los dedos y extraiga las semillas con ellos.

CARAMBOLA

El dulzor de esta fruta varía, por lo que debe probarla antes de añadirla a sus postres.



Corte la fruta sin pelar en rodajas horizontales ayudándose con un cuchillo afilado. Retire las semillas centrales antes de servir.

LICHIS

La carne blanca y perlada del lichi contiene una semilla grande marrón, incomestible.



Desde el extremo del rabillo, corte la piel desmenuzable con un cuchillo pequeño. Debe pelarse con facilidad.

FLORES DE HIGO

Se sirven al natural o con un relleno aplicado en el centro con la manga pastelera.



Recorte el pedúnculo del higo con un cuchillo pequeño. Haga un corte en forma de cruz en la parte superior de la fruta y ábrala.

DESGRANAR GROSELLAS

Las grosellas rojas y negras pueden ser algunos de los ingredientes sencillos más sorprendentes: para obtener una presentación cuidada compre o recolecte frutas perfectas, apenas tiernas y maduras.



Desgrane las bayas de los tallos empujándolas con un tenedor tal como se muestra. Utilice un cuenco o lebrillo para desgranarlas y evitará que se esparzan por la superficie de trabajo.

PREPARAR Y CORTAR FRESAS

Las fresas son las joyas de muchos postres. Corónelas con copos de crema batida para acompañar esta deliciosa fruta primaveral.



PREPARAR
Retuerza el pedúnculo de la fresa con sus dedos o la punta de un cuchillo y retire el centro fibroso.

ACORTAR POR LA MITAD
Deje las hojas como decoración y corte la fruta por la mitad.



GRANIZADO DE VINO ESPECIADO

175 g de azúcar blanquilla
Piel finamente pelada de 1 naranja
80 ml de zumo de naranja
2 cucharadas de zumo de limón
1 trozo de canela en rama de 8 cm
2 clavos
130 ml de agua
750 ml de vino de Borgoña u otro vino tinto
juliana confitada de piel de naranja u hojas de menta para decorar

Ponga el azúcar, el zumo de naranja y de limón, la piel, la canela y los clavos en una cacerola. Vierta el agua y el vino y caliente a fuego lento, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto. Llévelo lentamente a ebullición, baje el fuego y cuézalo lentamente entre 2 y 3 minutos. Déjelo reposar hasta que se enfríe.

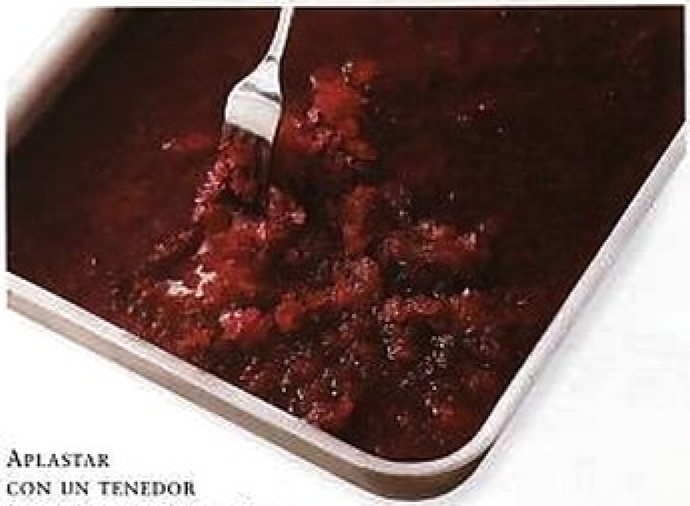
Filtre el vino especiado con un tamiz fino dispuesto sobre un recipiente hondo adecuado para congelar. Congélelo hasta que adquiera consistencia. Enfríe ocho copas de cristal. Raspe el granizado formando cristales y póngalos en las copas frías. Decórelo con la juliana de piel de naranja confitada y las hojas de menta. Para 8 personas.

SORBETE DE PURÉ DE FRUTAS

Los sorbetes elaborados con un puré de frutas son ligeros y refrescantes. Prepare unos 500 ml de puré de frutas liso, por ejemplo de frambuesas, arándanos negros, melocotón, fresas, mango, papaya, nectarina o melón. Prepare un almíbar con 175 g de azúcar en 150 ml de agua y mézclelo con el puré. Refrigérelo hasta que esté bien frío y congele el puré endulzado en una sorbetera eléctrica o robot tal como se indica (véase página anterior).

GRANIZADO

Unos finos cristales de hielo son los protagonistas de este refrescante postre italiano. Para prepararlo es esencial trabajar con un almíbar de sabor pronunciado, elaborado con zumo de frutas o vino blanco o tinto que se emplea con o en vez de agua. Si el café expreso fuerte y dulce constituye el secreto del clásico granizado de café, los tés aromáticos pueden emplearse para obtener granizados más ligeros y refrescantes. Las hierbas y las especias aportan también sabores interesantes a los granizados. Pruebe menta o melisa con limón, laurel con zumo de manzana o especias con vino tinto.



APLASTAR CON UN TENEDOR
Semicongele el almíbar. Luego aplaste los cristales de hielo con un tenedor y mézclelos con el almíbar no congelado. Repita este proceso varias veces hasta que la mezcla quede congelada por igual formando cristales pequeños, con la apariencia y textura de aguanieve.

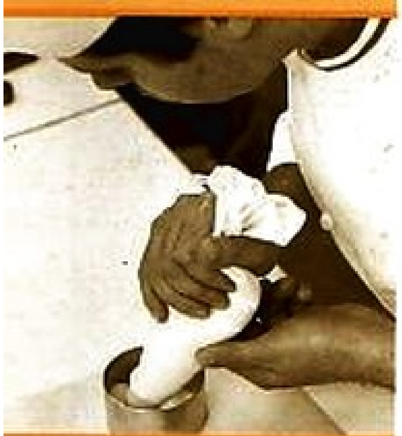


RASPAR CON UNA CUCHARA
El sorbete puede congelarse y rasparse con una cuchara para que forme cristales en el momento de servirlo.



SERVIR
Enfríe las copas con antelación. Si es posible, en el congelador. Las porciones de granizado deben ser modestas, por lo que unas copas de pie alto o platillos hondos son los recipientes ideales.





Peras especiadas

Las peras cocidas con vino constituyen un tratamiento típico de Le Cordon Bleu para un postre de siempre. En primer lugar se han escalfado las peras en un almíbar de azúcar; a continuación se han salteado con especias dulces y se han presentado sobre un anillo de *dacquoise* recubierto con *ganache*; se acompañan con una salsa de chocolate y vino tinto.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Escalfe las peras con antelación. Puede hacerlo dos días antes y reservarlas en la nevera hasta el momento de emplearlas.
- Precaliente el horno a 170 °C.
- Prepare y hornee la base de la dacquoise.







Para la «dacquoise»

75 g de almendras molidas
75 g de azúcar lustre
2 cucharadas de harina
4 claras de huevo
3 cucharadas de azúcar blanquilla

• • •

Para el «ganache»

100 g de chocolate amargo
100 ml de crema de leche
2 cucharadas de mantequilla

• • •

Para la salsa

½ botella de vino tinto
5 granos de anís estrellado
200 g de cobertura de chocolate
100 ml de almíbar

• • •

Para las peras salteadas

4 peras, escalfadas en almíbar de azúcar
½ limón
40 g de miel
2 cucharadas de mantequilla
Cuatro especias: pimienta molida, canela, clavos, nuez moscada

• • •

Anís estrellado
Grosellas rojas
Vainas de vainilla
Grosellas negras
Canela en rama

Pele las peras, córtelas por la mitad, descorazónelas y deje los pedúnculos para la presentación. Frótelas con medio limón para evitar que se decoloren. Prepare un almíbar de azúcar (véase página 108) con 250 g de azúcar y 500 ml de agua y llévelo a ebulición. Añada las peras, escálfelas entre 10 y 15 minutos, escúrralas y retírelas.

Prepare la mezcla para la dacquoise: mezcle las almendras molidas, el azúcar lustre y la harina. Bata las claras de huevo con una batidora de varillas. Cuando estén casi a punto de nieve, añada el azúcar blanquilla. Bata hasta que formen picos duros e incorpore con cuidado la mezcla de almendras, azúcar lustre y harina.

Introduzca la mezcla de dacquoise en una manga pastelera: extienda discos de la misma circunferencia que el molde en forma de anillo sin base, dándoles más grosor en los extremos para conseguir una especie de borde. Déle forma de flor extendiendo bolas de masa de dacquoise por encima. Hornee los discos de dacquoise unos 15 minutos en el horno a 170 °C o hasta que estén dorados. Retírelos del horno y déjelos enfriar sobre una rejilla metálica.

Para el ganache, pique finamente el chocolate. Caliente la crema de leche en un cazo a fuego lento, y en cuanto la crema empiece a hervir, añada el chocolate. Mezcle cuidadosamente con una cuchara de madera hasta que el chocolate se haya derretido por completo en la crema, con lo que obtendrá una salsa de chocolate densa y cremosa. Añada la mantequilla y mézclelo hasta conseguir una preparación homogénea.

Caliente el vino tinto con el anís estrellado en un cazo a fuego medio y llévelo a ebulición. Cuézalo hasta que el vino se haya reducido a la mitad. Vierta la cobertura de chocolate, añada el almíbar y llévelo de nuevo a ebulición. Cuézalo hasta que el chocolate se haya derretido por completo. Déjelo enfriar.

Extienda el ganache en el centro de los discos de dacquoise y guárdelo en la nevera para que se asiente y solidifique. Mientras, saltee las peras: caliente la mantequilla, la miel y las especias en una sartén. Añada las peras y cuézalas unos 5 minutos a fuego lento.

Vierta la salsa de vino alrededor de cuatro platos precalentados. Coloque un disco de dacquoise en el centro cubierto con dos mitades de pera. Decórelo con las grosellas negras y rojas, anís estrellado, vainas de vainilla y canela. Para 4 personas.

PREPARAR UNA EMPANADA DE FRUTAS

Para esta empanada de frutas honda se ha utilizado una pasta quebrada. La cobertura de pasta se ha sellado con una tira de pasta en el borde del molde para evitar que los zumos de las frutas se escapen durante la cocción.



1 Extienda la pasta unos 5 cm más que el contorno de un molde ovalado de 900 ml para empanadas. Corte una tira de 2 cm del contorno de la pasta. Humedezca el borde del molde y presiónele la tira para fijarla.



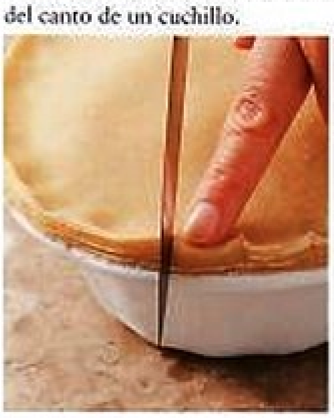
2 Llene el molde con 675 g de frutas preparadas, aquí una mezcla de albaricoques y frambuesas, o con albaricoques, ruibarbo y ciruelas. Espolvoree cada capa de frutas con azúcar blanquilla a medida que trabaja.



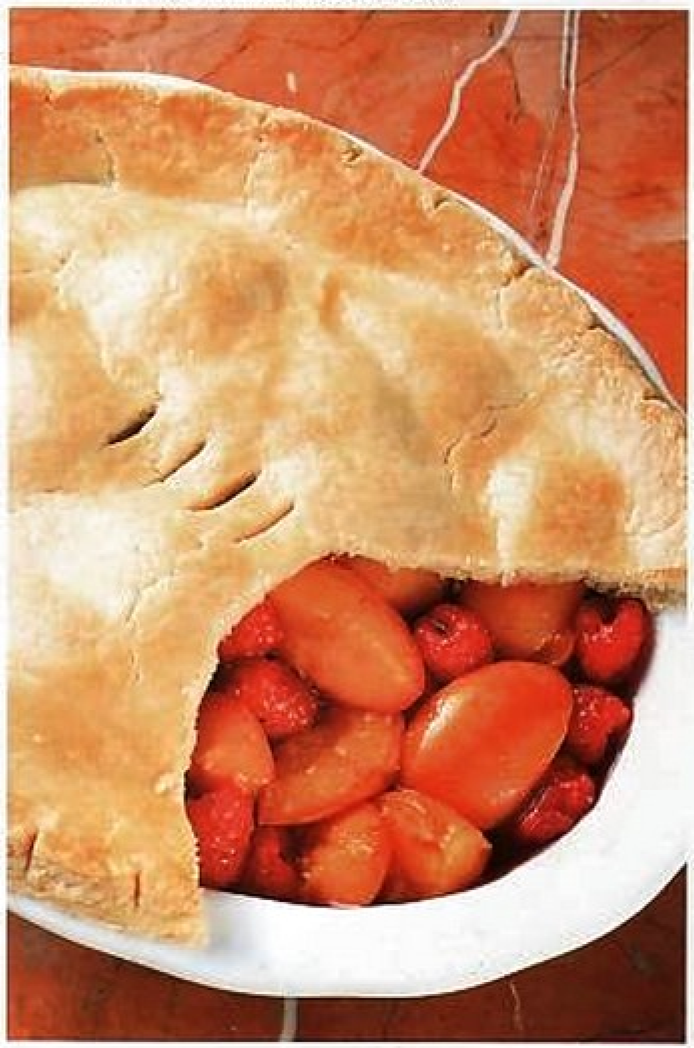
3 Humedezca el borde de la pasta con agua, luego cubra el molde con la cobertura de pasta. Recórtele el exceso; sostenga el molde con una mano y corte desde abajo, dirigiendo el cuchillo hacia el exterior y formando un ligero ángulo.



4 Para crear unas ondas en el extremo de la pasta, presiónela con los nudillos hacia fuera, al mismo tiempo que golpea suavemente hacia dentro y a intervalos regulares el borde plano del canto de un cuchillo.



5 Presione por secciones hacia fuera con la punta del dedo índice y practique ligeros cortes con la cara roma del cuchillo. Estas pequeñas ondas presentan el dibujo clásico de las empanadas dulces. Realice un agujero o unas incisiones en la parte central de la pasta y pincélela con leche. Hornéela entre 30 y 35 minutos a 180 °C.



SÉMOLA

La sémola no es más que granos de trigo duro molido grueso. Puede utilizarse para preparar postres excelentes. Para obtener los mejores resultados, debe remover la mezcla sin cesar mientras se cuece.

OBTENER UNA SÉMOLA LISA





1 Cuando la leche ya haya hervido, retire el recipiente del fuego y añádale la sémola en forma de lluvia fina removiendo sin cesar.

2 Una vez haya incorporado el azúcar, remueva la preparación hasta que hierva y se espese. Cuézala lentamente unos 20 minutos, removiéndola hasta que esté cremosa.

BUDÍN DE SÉMOLA SENCILLO

600 ml de leche
1 vaina de vainilla
50 g de sémola
50 g de azúcar blanquilla

Caliente la leche y la vainilla en un cazo grande a fuego lento hasta que casi hierva. Retírelo del fuego, tápelo y déjelo reposar cerca de 30 minutos para que tome el sabor.

Caliente la leche de nuevo y retire la vainilla. Llévela a ebullición, retírela del fuego y añada de forma gradual la sémola sin cesar de remover. Añada el azúcar, póngalo de nuevo al fuego y hiérvalo mientras remueve sin cesar.

Baje el fuego al mínimo y cuézalo a fuego lento unos 20 minutos, removiendo a menudo para evitar que la mezcla se pegue al fondo del recipiente. Sírvalo con frutas escalfadas, compota de frutas o una salsa de chocolate. Para 4-6 personas.



SÉMOLA FRÍA AL CHOCOLATE

La sémola puede moldearse y servirse fría. Este postre de sémola al chocolate ligeramente especiado queda magnífico acompañado con fresas sazonadas con nuez moscada. Prepare la sémola con una infusión de leche con un trozo grande de canela en rama. Use 75 g de azúcar.



1 Trocee 225 g de chocolate en cuadrados pequeños. Retire la sémola del fuego y mézclela con el chocolate hasta que éste se haya derretido.



2 Mezcle 4 cucharadas de ron y 225 g de Mascarpone. Moje un molde de 1 litro de capacidad con agua fría y vierta dentro la sémola. Cúbralo con película transparente y déjelo enfriar en la nevera varias horas hasta que se haya solidificado. Desmóldelo y acompáñelo con fresas especiadas y queso Mascarpone.

BUÑUELOS DE MASA LEVADA

La masa de buñuelos preparada con levadura produce unos buñuelos dorados, ligeros y crujientes. Un almíbar de miel los endulza y humedece, completando la receta. Los griegos denominan a su versión de este postre loukoumathes, *mientras que la variedad turca se conoce como* lokma. *Los italianos aromatizan estos buñuelos con vainilla, frutos secos, limón y pieles confitadas. La masa se batía tradicionalmente con la palma de la mano.*



Un almíbar de miel complementa el sabor y color de los buñuelos de masa levada.

MASA LEVADA

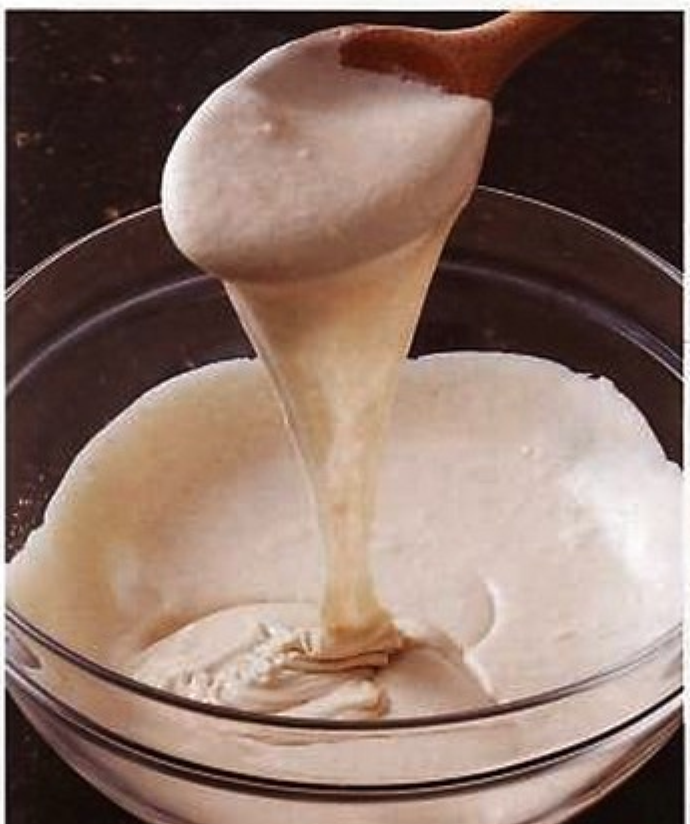
175 g de harina de fuerza
1 cucharada de azúcar blanquilla
¼ cucharadita de sal
1 cucharada de gránulos de levadura seca rápida, fácil de mezclar
100 ml de agua
100 ml de leche
½ cucharadita de extracto de vainilla

Mezcle la harina, el azúcar, la sal y la levadura en un cuenco y haga un hueco en el centro de dichos ingredientes. Vierta dentro el agua y empiece a mezclar. Una vez haya mezclado parte de los ingredientes secos con el agua, agregue gradualmente la leche y el resto de la harina. Incorpore la vainilla con el resto de la leche.

Bata la masa hasta que esté lisa y elástica. Tápela con película transparente o con un paño ligeramente humedecido. Déjela reposar hasta que haya doblado de volumen.

Almíbar de miel

Disuelva 100 g de azúcar en 100 ml de agua y hiérvalo 2 minutos. Añada el zumo de ½ limón y 175 g de miel clara. Llévelo a ebullición viva y retírelo del fuego enseguida.



1 Bata vivamente la masa hasta que esté lisa y elástica; debe adquirir una textura algo elástica e hilada. Cubra el cuenco y déjelo reposar en un lugar cálido hasta que la masa doble su volumen.

AROMATIZAR BUÑUELOS DE MASA LEVADA

PIEL DE LIMÓN

Agregue la ralladura de 1 limón, 50 g de la piel confitada finamente picada y 1 cucharada más de azúcar adicional a la masa batida; mézclela bien antes de dejarla reposar para que leve. Espolvoree los buñuelos con azúcar blanquilla antes de servir.

PASAS DE CORINTO

Añada 50 g de pasas de Corinto y la piel rallada de 1 limón a la masa batida y mézclela bien antes de dejarla reposar para que leve. Espolvoree los buñuelos con azúcar blanquilla y acompáñelos con gajos de limón; el zumo de limón realza la mezcla de sabores.



2 Caliente aceite para freír a 190 °C. Sumerja dos cucharas metálicas en agua fría y sacuda el exceso; ello evitará que la masa se adhiera. Recoja un poco de masa con una cuchara y deslícela con la otra dejándola caer en el aceite.



3 Fría los buñuelos hasta que estén hinchados, dorados y adquieran una textura crujiente. Escúrralos bien sobre un papel absorbente. Sírvalos enseguida con almíbar de miel caliente.

RELLENAR UN FONDO DE TARTA COCIDO

La crema pastelera (véase página 116) es la base clásica para un flan de frutas glaseadas, pero aquí se ha sustituido por crema de almendras.



1 Aplique una capa fina de chocolate derretido (negro o blanco) en el fondo de tarta para evitar que se humedezca. Déjelo solidificar.



2 Llene el molde hasta la mitad con crema de almendras, luego cúbralo con frutas frescas o glaseadas. Aquí hemos empleado una combinación de uvas blancas y negras, fresas partidas por la mitad y rodajas de kiwi sin cocer.

GLASEAR FRUTAS BLANDAS



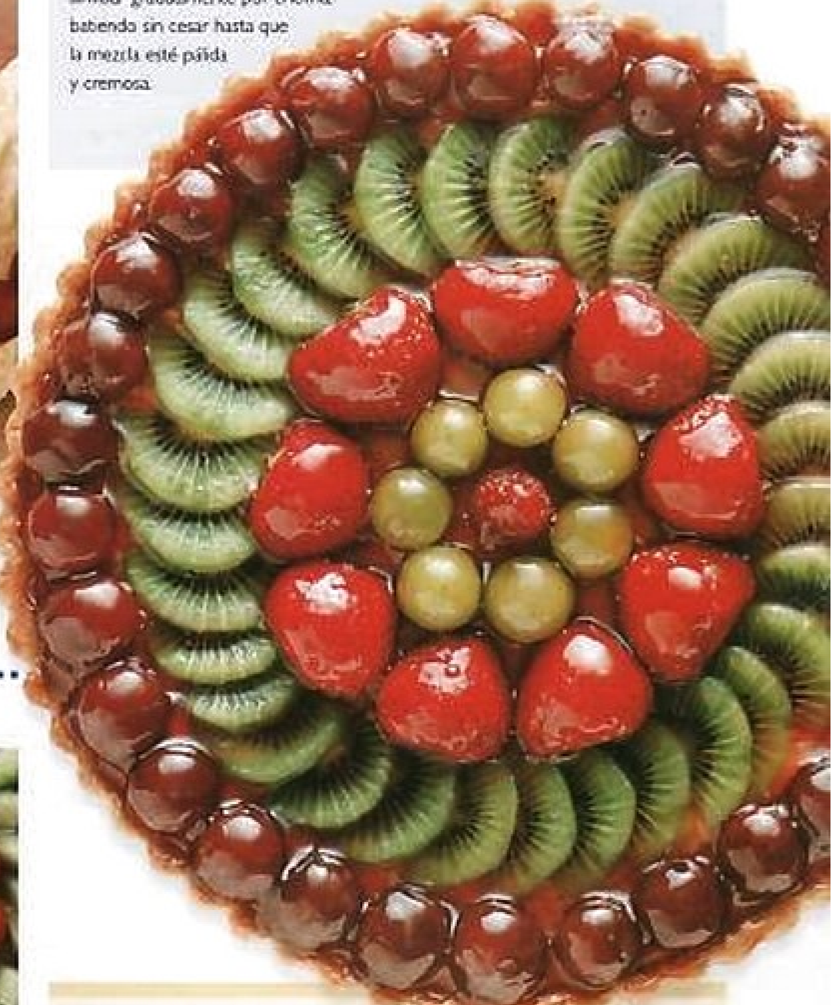
Pincele las frutas sin cocer con glaseado de albaricoque (*véase* página 113) o gelatina de grosellas derretida. También puede rociarlas en sus tres cuartas partes con un caramelo claro (*véase* página 109).

CREMA DE ALMENDRAS

120 g de azúcar blanquilla
4 cucharadas de agua
2 huevos, claros separados de las yemas
120 g de almendras molidas tostadas
4 cucharaditas de ron
½ cucharadita de extracto de vainilla natural

Prepare un almíbar con 60 g de azúcar blanquilla y 2 cucharadas de agua, luego hiérvalo al punto de bola blanda (véase página 108). Mientras, bata ligeramente las yemas. Vierta el almíbar gradualmente por encima, batiendo sin cesar hasta que la mezcla esté pálida y cremosa. Agréguele las almendras molidas, el ron y el extracto de vainilla.

Hierva un segundo almíbar al punto de bola blanda utilizando el resto del agua y el azúcar. Bata las claras hasta que estén firmes y viértalas gradualmente en el almíbar, batiendo continuamente hasta que se obtenga un merengue firme y brillante. Incorpore el merengue a la mezcla de almendras. Rellene enseguida el molde o las tartaletas con esta crema de almendras.



RELLENOS CREMOSOS Y COBERTURAS ADICIONALES

- ***Rellenos***
  Extienda con la manga pastelera una crema chantilly *(véase página 116) en unas tartaletas. Una mousse de vainilla o de frutas (véase página 65) o de chocolate blanco (véase página 64).*
- ***Coberturas***
  Puede esparcir chocolate derretido (blanco o negro) sobre las frutas. También puede cubrirlas con un merengue italiano distribuido con la manga pastelera. Gratínelo en el grill hasta que se dore.

PASTEL DAMERO

Un corte preciso es la clave de un diseño limpio en forma de damero. Asegúrese de que el relleno está bien aromatizado y es fácil de extender. Aquí los bizcochos de chocolate y vainilla se han rellenado con una crema chantilly *aromatizada con café (véase página 116). Prepare un bizcocho batido (véase página 118). Aromatice una mitad con ½ cucharadita de extracto de vainilla. Incorpore al resto 10 g de cacao tamizado. Hornee cada bizcocho en un molde de paredes rectas de 20 cm de diámetro durante 15 minutos a 170 °C. Déjelos enfriar y corte cada uno en dos capas.*



1 Utilice unos anillos metálicos o cortapastas de 15, 10 y 5 cm para estampar círculos en cada una de las capas. Coloque bien los círculos en el centro para asegurarse de que los anillos se cortan de forma regular.



2 Monte anillos alternos de bizcocho de chocolate y vainilla sobre una cartulina para pastel de 20 cm. Unte cada pieza con una capa delgada de relleno antes de incorporar la siguiente. Extienda también relleno sobre la superficie de la capa montada.



3 Coloque la siguiente capa de anillos alternos. Empiece con un anillo de color contrastante, para que los círculos de chocolate y vainilla se alternen tanto vertical como horizontalmente. Repita la operación con las capas restantes.

PASTEL EN FORMA DE PAN

Utilice un molde de 20 x 30 cm. Para un pan en forma de damero, haga con papel de aluminio grueso doblado una pared divisoria vertical para obtener dos compartimentos en el molde que medirán 20 x 15 cm. Divida por la mitad una mezcla para bizcocho batido y aromatice ambas mitades. Hornéelas 15 minutos a 170 °C.



Pan

Hornee dos formas de pan y corte cada una en dos capas horizontales. Alterne estas capas con capas finas de un relleno blando, por ejemplo crema aromatizada o crema *chantilly*.



Damero

Corte cada bizcocho en dos capas horizontales y recorte cada capa en seis tiras largas de 20 cm. Móntelas en forma de damero tal como se indica en la parte superior.



Pastel de chocolate y vainilla con crema de café y dedos de chocolate. Un glaseado de crema de mantequilla complementa unos dameros de bizcocho natural y de pistacho.

DECORAR UN SUFLÉ FRÍO

Aquí se han adherido unos pistachos finamente picados al contorno del suflé, y la superficie se ha adornado con crema montada aplicada con una manga pastelera.



1 Presione los pistachos contra las paredes del molde. Ponga el molde sobre papel sulfurizado para recoger los que caigan.



2 Extienda alrededor del suflé unas rosetas de crema montada. Empiece aplicando rosetas opuestas y complete.

TAZAS DE CHOCOLATE RELLENAS DE SUFLÉ

Para preparar 12 tazas comestibles de chocolate (véase página 202), utilice 500 g de chocolate negro. Prepare las tazas en moldes de paredes casi rectas, por ejemplo vasos de plástico o moldes de muffin. Enfríelos y llénelos con la mezcla de suflé una vez haya cuajado el chocolate.





1 Sujete con cinta adherente unas bandas de papel para hornear alrededor de las tazas preparadas, dejando por encima un collar de 2 o 4 cm. Colóquelas sobre una placa y llénelas con la cantidad adecuada para hacer un suflé de chocolate blanco (*véase* inferior derecha). Enfríelo bien hasta que haya cuajado.



2 Antes de retirar el papel, espolvoree cacao en polvo sobre los suflés individuales. Decore con crema batida y avellanas caramelizadas (*véase* pág. 213).



SUFLÉS INDIVIDUALES

Prepare suflés fríos individuales y decórelos como si se tratara de uno grande. En este caso, los suflés de café individuales se han espolvoreado con azúcar lustre, que se ha quemado con una broqueta metálica caliente para obtener un efecto de rombos, a la vez que un sabor ligeramente amargo. Los costados se han recubierto con almendrados picados. Como alternativa, puede sustituir estas pastas por granos de café recubiertos de chocolate.

SUFLÉS CUAJADOS SENCILLOS

NARANJA

Utilice una naranja grande en vez de los limones.

CAFÉ

Emplee 100 ml de café negro muy fuerte en vez del zumo y la piel de limón. Disuelva la gelatina en el café.

PRALINÉ

Agregue 100 g de praliné (véase página 109), finamente molido en un robot eléctrico, a la mezcla de yemas en vez de los limones. Disuelva la gelatina en un poco de agua. Añada a la gelatina 2 cucharadas de licor Frangelico.

CHOCOLATE

Añada 60 g de chocolate negro amargo o bien chocolate blanco a la mezcla de yemas, y use sólo 2 hojas de gelatina o 2 cucharaditas de gelatina en polvo. No incluya los limones.

PASTITAS *FILO*

Las pastas filo pueden tener unos rellenos muy dulces, por ejemplo una pasta dulce y especiada de dátiles secos o mezclas de frutos secos molidos endulzados. También puede utilizar una pasta dulce de almendras molidas o frutos secos o frescos escalfados y picados. El chocolate picado casa bien con las avellanas molidas en una pasta aromatizada con brandy. Hornéela a 180 °C unos 30 minutos y déjela enfriar sobre una rejilla metálica.



CIGARRO

Corte una tira de pasta *filo* de 8 cm de ancho y pincélela con mantequilla. Coloque el relleno a un extremo, doble el extremo más corto sobre el relleno y enrolle la pasta pincelándola con mantequilla a medida que trabaja.



TRIÁNGULO

Corte una tira de pasta *filo* de 8 cm de ancho y pincélela con mantequilla. Coloque un poco de relleno en un extremo y doble la pasta sobre el relleno formando un triángulo. Doble el triángulo varias veces a lo largo de la tira de pasta; vaya pincelándola con mantequilla conforme trabaja.

EXTENDER CAPAS DE *FILO* PARA UNA *BAKLAVA*

La baklava *es un dulce tradicional de Oriente Medio. Consiste en capas de pasta filo intercaladas con frutos secos finamente picados, rociadas con miel o almíbar. Utilice nueces o pistachos y añada un poco de canela molida a cada capa.*



1 Prepare 450 g de pasta *filo* y derrita 100 g de mantequilla. Engrase una fuente refractaria y coloque una lámina de pasta *filo* en el fondo. Pincélela con mantequilla derretida y añada otra lámina.



2 Espolvoréela con frutos secos y canela; siga extendiendo pares de capas de pasta *filo* y relleno. Cúbralas finalmente con tres capas de *filo*, pincelando cada una de ellas con mantequilla.



3 Corte unos rombos sobre la superficie y hornéelos a 170 °C durante 1 ¼ horas o hasta que la pasta esté dorada. Mientras, prepare un almíbar ligero (*véase* página 108). Mezcle 100 g de miel clara con 150 ml de almíbar caliente y rocíe con ello la *baklava* tan pronto como la saque del horno. Deje que se enfríe.











ENROLLAR PALMERAS

Estas pastas dulces y crujientes ilustran un método muy sencillo de emplear la pasta de hojaldre. Pueden servirse para acompañar helados o postres de frutas, aunque también pueden formar la base de un postre emplatado.



1 Extienda con la mitad de 1 receta de pasta de hojaldre (*véase* página 120) un rectángulo de 30 x 15 cm. Espolvoréelo con azúcar blanquilla. Doble ambos lados hacia el centro y extienda la pasta formando un cuadrado de 24 x 24 cm; recorte los extremos.



2 Píncele con mantequilla derretida la pasta y doble dos extremos opuestos de forma que se encuentren en el centro. Píncélela de nuevo y dóblela por la mitad a lo largo del punto de encuentro de ambos extremos para obtener un rectángulo alargado.



3 Corte la pasta en tiras de 1 cm de ancho. Debe tener pasta suficiente para obtener 16 tiras. Colóquelas sobre una placa de hornear engrasada.



PALMERAS CON HELADO Y ALBARICOQUES ESCALFADOS

Utilice un helado de vainilla (*véase* página 36) o prepare un helado de yogur batiendo y congelando 425 g de yogur natural con 80 g de azúcar lustre, 5 cucharadas de crema de leche ligera y una cucharada de miel. Congele bolas de helado. Monte una bola de helado sobre dos palmeras y acompáñelo con albaricoques escalfados (*véase* página 14) y un *coulis* de frambuesas dulce (*véase* página 113). Decórelo con menta.



4 Gire hacia fuera las puntas de cada tira y hornéelas a 200 °C durante 10 minutos. Déles la vuelta y hornéelas otros 10 minutos. Déjelas enfriar sobre una rejilla.

RELLENOS PARA PARES DE PALMERAS

- *Crema batida decorada con frambuesas enteras o fresas partidas por la mitad.*
- *Espolvoree un poco de canela sobre la pasta junto con el azúcar y sirva las palmeras especiadas con trozos de piña asados a la parrilla y crema acidificada.*
- *Moras y peras cortadas a rodajas escalfadas en almíbar de vino tinto con yogur griego.*



ENSALADAS DE FRUTAS

Una ensalada de frutas puede constituir una alternativa sencilla a un postre consistente o a una sofisticada combinación de frutas y aromatizantes complementarios. Utilice productos de primera con el punto exacto de dulzor para obtener los mejores resultados.

PREPARAR UNA ENSALADA DE FRUTAS SENCILLA

Una ensalada de frutas mal presentada es una pérdida real de potencial decorativo. Con pequeños conocimientos sobre el color pueden obtenerse espléndidas creaciones, como aquí con ciruelas pequeñas enteras, rodajas de kiwi y mango pelados, frambuesas enteras y fresas cortadas por la mitad. Prepare un almíbar ligero (véase página 108), déjelo enfriar y macere a continuación las frutas en él un mínimo de 30 minutos antes de montar la ensalada de frutas. Utilice frutas que no se oxiden al contacto con el aire.



Los cuencos y ensaladeras de cristal hondos son ideales para presentar capas de frutas; las frutas troceadas y las bayas pequeñas enteras funcionan particularmente bien. Coloque trozos grandes de frutas maceradas en platos individuales y cúbralos con zumo. La naranja, el pomelo, el melón, la papaya y la piña pueden cortarse por la mitad y vaciarse para obtener un recipiente apto para las ensaladas de frutas. También puede recortar un sombrero en la parte superior y retirar luego la carne.

AROMATIZAR LAS ENSALADAS DE FRUTAS

ESPECIAS ENTERAS

La canela en rama y los clavos pueden añadirse a naranjas, albaricoques y fresas. Espolvoree la fruta con azúcar blanquilla y enfríela durante varias horas.

SEMILLAS DE CARDAMOMO

El cardamomo verde proporciona un sabor fresco y exótico a las frutas. Abra 2 cardamomos por la mitad, extraiga las semillas y aplástelas en un mortero. Agréguelas al almíbar o espolvoréelas sobre las frutas. Combine higos frescos y guayaba con miel, zumo de lima y semillas de cardamomo aplastadas.

VAINILLA

Puede aromatizar un almíbar ligero para una ensalada de frutas con una vaina de vainilla. También puede emplear azúcar vainillado para macerar las frutas. La vainilla liga muy bien con las bayas y los plátanos.

HIERBAS

La menta, el laurel, la verbena y la lavanda aportan sabor a los almíbares y también en la maceración de frutas en azúcar. La menta y la verbena son hierbas refrescantes que casan bien con uvas, pomelo, kiwi y melón. El sabor cálido de las hojas de laurel complementa a las frutas con hueso como melocotones, albaricoques, guayabas y nectarinas; también combina con el de las peras. Use muy poca lavanda para aromatizar uvas, peras, piña, melón o frutas de sabor pronunciado.

TÉCNICAS PARA ENDULZAR ENSALADAS DE FRUTAS

- ***Frutas jugosas*** *Espolvoree azúcar blanquilla al gusto sobre naranjas troceadas, kiwis, albaricoques o piña y déjelo macerar 1 hora como mínimo. El azúcar se disuelve en los zumos de las frutas para convertirse en un almíbar ligero delicioso.*
- ***Frutas no cortadas o poco jugosas*** *Espolvoree un poco de azúcar lustre sobre bayas veraniegas, melón o frutas de hueso. Deje macerar las frutas 1 hora como mínimo antes de servirlas.*
- ***Frutas fuertes*** *Añada zumo de lima o limón a nectarinas, melocotones, plátanos, carambola o higos y rocíelo ligeramente con un poco de miel clara.*
- ***Frutas blandas y bayas*** *Rocíe jarabe de arce puro sobre papayas, arándanos y lichis. Deje macerar las frutas 30 minutos como mínimo antes de servir.*

PREPARAR EL SAINT HONORÉ

Los diferentes componentes del Saint Honoré pueden prepararse por separado antes de empezar a montarlo, aunque el caramelo quedará mejor si se prepara en el momento de utilizarlo. Si fuese necesario, practique el diseño de líneas alternas fuera del pastel antes de empezar la decoración.



1 La espiral de pasta *choux* extendida sobre la pasta azucarada aumenta de volumen y se expande durante la cocción ocupando toda la base. De esta forma se reduce la cantidad de crema *chibouste* necesaria para el relleno, evitando que el pastel quede demasiado pesado.



2 Forme con la manga pastelera de 12 a 14 lionesas pequeñas. Hágalas del tamaño más uniforme posible.



3 Una vez haya rellenado las lionesas, cúbralas con el caramelo. No estropee la forma de las lionesas ni deje escapar el relleno de crema *chibouste*.

VARIACIONES CON EL SAINT HONORÉ

Mezcle frutas frescas picadas como mango, piña, plátano o kiwi con crema batida en vez de la crema chibouste. Sumerja las lionesas en chocolate derretido en vez de caramelo y cúbralas con chocolate derretido o glaseado de chocolate (véase página 112) tras haberlas dispuesto sobre el pastel.

EQUIPO



Las boquillas para el Saint Honoré pueden ser de plástico o acero inoxidable. Tienen una abertura fina en un extremo y otra más amplia en el otro. De esta forma se obtiene un diseño en forma de hojas de base gruesa y final fino.



4 Puede precisar cierto tiempo para perfeccionar el diseño de líneas alternas. Mantenga el extremo más estrecho de la boquilla hacia arriba y aplique una presión uniforme sobre la manga.



5 Sumerja las lionesas en el caramelo por segunda vez para que queden unidas al pastel, sellen el relleno de crema *chibouste* y formen un borde dulce y crujiente.

CISNES DE PASTA CHOUX

Estos atractivos cisnes de pasta choux *se han rellenado con crema* chantilly *(véase página 116) y frutas para servirlos solos o en parejas, sobre un «estanque» de salsa de frutas.*





1 Extienda la pasta en forma de lágrima de 6 cm de longitud con una boquilla grande de estrella sobre una placa de hornear untada con mantequilla; cada forma será para un cisne. Pincélelas con glaseado de huevo y hornéelas entre 15 y 20 minutos a 200 °C.



2 Llene una manga pastelera de papel (*véase* página 198) con pasta *choux* y haga un agujero pequeño en el extremo del cono. Extienda encima de una placa de hornear untada con mantequilla una forma pequeña que parezca el número «2». Extienda un poco más de pasta *choux* en el extremo superior del «2» para formar la cabeza y el pico del cisne. Hornéelas a 200 °C hasta que estén ligeramente doradas.



3 Cuando las lágrimas estén cocidas, córtelas por la mitad a lo largo con un cuchillo afilado. Retire una mitad de cada lágrima y córtela de nuevo por la mitad a lo largo para formar las alas.



4 Extienda crema *chantilly* en las bases de las lágrimas con una boquilla grande en forma de estrella y coloque las alas de pasta *choux* sobre la crema apuntando hacia arriba. Ponga unas frutas pequeñas en el cuerpo del cisne y espolvoréelas con azúcar lustre.



5 Llene un cono de papel con chocolate derretido, sostenga el cuello del cisne horneado en una mano y aplique un poco de chocolate para formar el pico y los ojos. Coloque el cuello sobre el cuerpo relleno de crema en sentido contrario a las puntas de las alas.

PREPARAR PASTA CHOUX

Aunque la pasta choux se agrupa con las pastas, resulta bastante diferente en relación con su preparación. Sin embargo, el resultado es una mezcla levada y crujiente que forma una cavidad aérea jugosa que puede rellenarse de diferentes formas. Al igual que otras pastas, la choux se utiliza a modo de recipiente para contener rellenos como crema o frutas.

Una vez preparada, la pasta puede extenderse bien con una boquilla o bien mediante dos cucharas.

El tiempo de cocción para la pasta choux depende del tamaño y de la forma de las pastas. Las lionesas muy pequeñas, de cóctel por ejemplo, pueden hornearse a 220 °C durante todo el tiempo de cocción. Las piezas de mayor tamaño se hornean a 220 °C durante 10 minutos, luego se reduce la temperatura del horno a 190 °C y se prosigue la cocción otros 15-20 minutos o hasta que la pasta está crujiente y dorada. Al reducir la temperatura, el interior queda completamente cocido y el exterior perfectamente dorado.

PASTA CHOUX

150 g de harina
1 cucharadita de sal
15 g de azúcar
100 g de mantequilla
250 ml de agua o 125 ml de agua y 125 ml de leche
4 huevos, batidos

Tamice juntos la harina y la sal e incorpóreles luego el azúcar. Caliente la mantequilla y el agua, o el agua y la leche, en un cazo grande a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita. Tan pronto como se haya derretido, aumente el calor y llévelo rápidamente a ebullición.

Agréguele la harina, retírelo del fuego y remuévalo. La mezcla debe formar una pasta lisa que se separa limpiamente de las paredes del cazo. No bata la pasta en este estadio ya que quedaría aceitosa. Déjela enfriar unos 15 minutos.

Cuando se haya enfriado ligeramente, puede agregarle los huevos; si los añadiera demasiado pronto se cocerían. Vierta gradualmente los huevos batidos, batiendo a fondo tras cada adición. Bata vivamente hasta que los haya incorporado por completo y la pasta esté lisa y brillante.

PREPARAR PASTA CHOUX

Para preparar esta pasta se siguen dos secuencias. Primero se mezclan el agua, la mantequilla y la harina y luego se incorporan los huevos batidos. El agua y la mantequilla se calientan suavemente hasta que la mantequilla se derrite y luego se lleva el líquido a ebullición. Si la mezcla se calienta con demasiada rapidez y el agua hierve antes de que la mantequilla se derrita, se pierde líquido por evaporación. Añada la harina al líquido hirviendo y mézclelo enseguida para formar una bola de pasta, antes de añadir los huevos.



1 Caliente lentamente el agua y la mantequilla hasta que ésta se derrita. Aumente el fuego al máximo y llévelo a ebullición viva.



2 Vierta toda la harina de golpe, retírelo del fuego y remuévalo. Obtendrá una pasta lisa que al separarse de las paredes del recipiente formará una bola. Déjela enfriar unos 15 minutos.



3 Póngala de nuevo sobre el fuego y remuévala hasta que esté seca y forme una bola. Ha de separarse de las paredes del recipiente a medida que la remueve.



4 Retire el recipiente del fuego e incorpórele los huevos gradualmente, agregando la mayor cantidad de aire posible.



5 Continúe batiendo hasta que la pasta esté lisa y muy brillante. Ahora estará lista para usar.

FREÍR PASTA CHOUX

Vierta 7,5 cm de aceite en una cacerola y caliéntelo a 190 °C. Llene la manga pastelera con una boquilla lisa de 1,5 cm con pasta *choux*. Sostenga la manga sobre el aceite caliente y exprímala para liberar un trozo de unos 3 cm de longitud. Corte la pasta cerca de la boquilla con un cuchillo de cocinero, de forma que caiga directamente en el aceite. Fríala entre 3 y 5 minutos o hasta que esté hinchada y dorada. Retírela con una espumadera, escúrrala sobre servilletas de papel y sírvala caliente.





Aquí el **syllabub** y el **flummery** se han servido fríos. El segundo se ha adornado con crema batida y piel confitada, mientras que el primero se ha decorado con pétalos de rosa escarchados. El **sabayón** se sirve caliente acompañado con bizcochos de soletilla.

FLUMMERY, UNA CREMA LIGERAMENTE CUAJADA

Las cremas pueden espesarse con una fécula como el arruruz o la maicena o cuajarse ligeramente con gelatina, aunque en algunas recetas se usan ambas. El manjar blanco, una crema cocida aromatizada con almendras, de la que presentamos su versión fría, es una crema de almendras cuajada enriquecida con crema batida.





1 Caliente 100 g de almendras blanqueadas, 50 g de azúcar y 300 ml de leche hasta que casi alcancen el punto de ebullición. Deje que se enfríe, redúzcalo a puré y fíltrelo. Deslíe 15 g de gelatina en 3 cucharadas de agua y añádala a la leche con 1 cucharada de agua de rosas o de azahar.

2 Cuando la leche de almendras empiece a cuajar y adquiera la textura de un almíbar espeso, bata 300 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos, y mézclela con la crema anterior. Repártala en 4 cuencos y enfríela hasta que cuaje. Para 4 personas.

CREMA DE LECHE BATIDA PARA EL *SYLLABUB*

El syllabub es una preparación sencilla, aunque cremosa y refrescante. Puede verterse sobre frutas frescas o sobre un trifle. Colóquelo a capas en un cuenco que alternará con otras de bizcocho humedecido con jerez y frutas. Acompáñelo con pastas ligeras y crujientes.





1 Mezcle 75 g de azúcar blanquilla con 100 ml de jerez dulce o semi, 2 cucharadas de brandy y el zumo y la piel de 1 limón rallado. Enfríe la mezcla y viértala sobre 300 ml de crema de leche; no deje de remover con una batidora de varillas.

2 Bata la mezcla de crema hasta que blanquee y espese, y al levantar la batidora ésta deje un rastro sobre la crema. Reparta la preparación en 6 moldes y enfríela 2 horas antes de servirla. (Si se deja reposar más tiempo se separará.)

CREMA BATIDA PARA EL SABAYÓN

El zabaglione italiano es similar al sabayón francés: se trata de un postre de yemas batidas con azúcar y Marsala, y se sirve caliente acompañado de bizcochos de soletilla. Puede variar la cantidad de azúcar y la clase de vino para obtener un postre menos dulce.

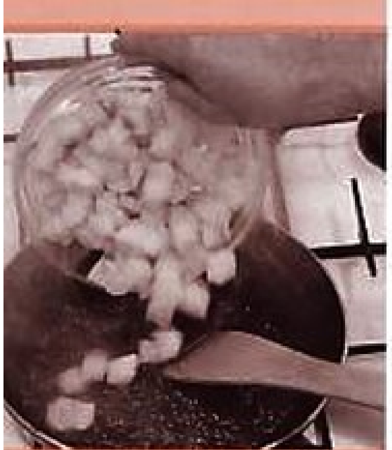




1 Bata juntos 4 yemas y 40 g de azúcar blanquilla sobre un cuenco con agua caliente hasta que la mezcla blanquee, espese y esté caliente. Añádale 100 ml de Marsala sin dejar de batir.

2 La mezcla estará lista cuando esté ligera, pálida y espesa, y al levantar la batidora de varillas deje un rastro al caer. Viértala en copas de servir calientes y sírvala enseguida.





Tarta de peras y manzanas

Para esta preparación se rellena un fondo de tarta dulce con una mezcla de trozos de frutas y frutos secos caramelizados que sobrepasan el borde. Este delicioso relleno se mantiene en su sitio gracias a un anillo de *nougat* y frutos secos en cuyo centro descansan unas rodajas de frutas frescas decorativamente situadas.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Precaliente el horno a 170 °C.
- Hornee la pasta.
- Prepare el relleno.
- Prepare el anillo de *nougat*.
- Añada la decoración.







Para la pasta dulce

100 g de mantequilla
200 g de harina
1 cucharadita de sal
40 g de azúcar
1 huevo
¼ de cucharadita de esencia de vainilla

• • •

Para el relleno de frutas y frutos secos

2 manzanas de postre
2 peras de postre
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 cucharada de miel
50 g de almendras
50 g de pistachos
50 g de piñones

• • •

Para el «nougat»

150 g de azúcar
50 g de glucosa
50 ml de agua
50 g de almendras fileteadas

• • •

Rodajas de pera y manzana

Prepare la pasta dulce. Frote la mantequilla y la harina con las puntas de los dedos hasta que parezcan migas finas, luego mézclelas con la sal, el azúcar y por último con el huevo y la esencia de vainilla. Trabaje la pasta hasta que esté homogénea y refrigérela 30 minutos. Extiéndala y forre con ella un molde para tarta de 24 cm. Cubra la pasta con papel de aluminio o sulfurizado, llénela con bolas de cerámica y hornéela a ciegas (véase página 152) de 10 a 15 minutos.

Prepare el relleno. Pele las manzanas y las peras y corte la carne a dados de 1 cm. Prepare el caramelo cociendo el azúcar con la mantequilla y la miel. Añada las manzanas y las peras y cuézalo 5 minutos antes de añadir los frutos secos (reserve algunos para su uso posterior). Cuézalo un poco más hasta que los ingredientes estén cubiertos por completo con el caramelo de miel. Retírelo del fuego y distribuya el relleno sobre el fondo de tarta. Forme con él una capa lo más homogénea posible.

Para preparar el nougat, cueza el azúcar, la glucosa y el agua hasta obtener un caramelo ligero (véase página 109). Agregue las almendras, mezcle y viértalo en una placa de hornear aceitada. Deje enfriar el nougat hasta que se haya solidificado. Coloque el *nougat* sólido en el vaso del robot eléctrico y acciónelo hasta reducirlo a polvo. Corte un círculo en una cartulina del diámetro de la tarta y póngala en una placa de hornear forrada. Esparza homogéneamente el *nougat* sobre la plantilla y añada los frutos secos reservados. Introdúzcalo en el horno a 170 °C y cuézalo unos 5 minutos o hasta que parezca ligeramente coloreado. Retírelo del horno y recorte cuidadosamente con el cortapastas un círculo más pequeño en el centro del disco de nougat. Déjelo enfriar.

Ponga el anillo de *nougat* sobre la tarta, asegurando su posición de forma que descanse sobre ella; rellene el centro con las rodajas de manzana y pera. Sírvalo caliente o frío.

Qué quiere decir...

Aunque puede utilizar casi cualquier tipo de manzanas y peras, algunas variedades de frutos resultan más jugosos y dulces que otros, y al preparar un postre especial merece la pena dedicar algo de tiempo a obtenerlas. Las manzanas de postre son generalmente más pequeñas con una piel más oscura y moteada que otras, son muy fragantes y tienen un sabor aromático. Entre las variedades interesantes se incluyen la James Grieve, Starking, Sturmer Pippin, Cox's Orange Pippin, Blenheim Orange y Russet. Hay pocas peras de postre, pero las Williams, Conference y Comice constituyen una buena elección.

Flamear Rociar un plato con alcohol previamente encendido para quemar su contenido alcohólico y retener su sabor.

Freír Cocer los alimentos en una grasa caliente. Los alimentos fritos por inmersión se sumergen en grasa. Los salteados se cuecen en la grasa suficiente para recubrir el fondo del recipiente y evitar que se peguen.

Gelatina Agente espesante que permite que los líquidos cuajen en forma de jalea. Está disponible en polvo u hojas.

Glasear Cubrir los alimentos con un líquido dulce, como por ejemplo confitura derretida o glaseado de albaricoque que se solidifica formando un acabado brillante. También se aplica al pincelar las pastas con leche o huevo para abrillantarlas.

Hervir Calentar un líquido hasta que se formen burbujas en la superficie. Para hervir un alimento, hay que cocerlo en un líquido hirviendo (generalmente agua). El agua hierve a 100 °C, pero el punto de ebullición de otros líquidos es diferente.

Hornear Cocer las preparaciones destapadas en el horno a la temperatura requerida.

Hornear a ciegas Cocer parcialmente un fondo de tarta antes de rellenarla, cuando el relleno también deba cocerse.

Incorporar Mezclar un ingrediente ligero con otro más pesado. El ligero se pone sobre el pesado y se mezclan con una cuchara metálica o espátula de goma empleando un movimiento de ochos. De esta forma no se deja escapar el aire de la mezcla.

Infusión Aportar sabor y aroma a un líquido dejándolo reposar con ingredientes aromatizantes, por ejemplo piel de cítricos o especias.

Juliana Ingrediente cortado a tiras muy finas que se utiliza como decoración, como por ejemplo una tira de piel de naranja o limón.

Macerar Dejar reposar un alimento en un líquido aromatizado, por ejemplo un licor o almíbar especiado, antes de cocerlo para ablandarlo y aportarle un sabor adicional.

Marmolado Efecto decorativo que se consigue mezclando parcialmente una masa para pastel o chocolate de dos colores.

Marsala Vino generoso siciliano utilizado para aromatizar algunos postres.

Masa Mezcla sin cocer de *crêpes*, tortitas y pasteles preparada con harina, leche y huevos. También es una mezcla de harina y agua blanda y maleable pero lo suficientemente firme para mantener su forma. El término también se emplea para designar la cobertura de algunas preparaciones fritas por inmersión, por ejemplo, los buñuelos.

Membrana Capa de piel blanca situada entre la piel externa y la piel de los cítricos. Tiene un gusto amargo.

Mezclar Amalgamar los ingredientes hasta que estén bien combinados.

Modificar Derretir el chocolate y enfriarlo a continuación para amalgamar sus grasas, antes de preparar las decoraciones de chocolate.

Moldear Determinar la forma de un postre colocando una mezcla blanda y maleable en un molde y dejándola solidificar enfriándola o empleando un agente cuajante como la gelatina.

Moler Reducir alimentos secos a un polvo fino aplastándolos en un mortero o bien triturándolos en un robot eléctrico.

Mousse Postre frío con una textura ligera y aérea. Se prepara generalmente con leche, huevos y azúcar batidos.

Papel sulfurizado Papel antiadherente muy útil para forrar moldes.

Parrilla Especie de sartén plana y sin borde de hierro colado y que es muy útil para cocer masas para tortitas o *scones*.

Pasta Alimento molido hasta alcanzar una textura muy fina, y ligeramente humedecido para obtener una mezcla bastante densa útil para extender.

Picar Cortar los alimentos en pequeños trozos, ya sea manualmente o en un robot eléctrico.

Piel de los cítricos Capa externa coloreada de la piel de los cítricos.

Pinchar Introducir en pastas o frutos sin pelar un tenedor o cuchillo para que el aire o la humedad puedan escaparse durante el horneado y obtener así un buen acabado.

Puré Reducir alimentos sólidos ya sean crudos o cocidos con un molinillo manual o batidora mezcladora eléctrica, tamizándolos a continuación para obtener una pulpa lisa que puede utilizarse como salsa o base para postres.

Quenelles Óvalos de una preparación blanda como helado o yogur que se modelan con dos cucharas y se utilizan para decorar.

Reducir Hervir un líquido a temperatura elevada en un recipiente destapado para evaporar parte del líquido y concentrar su sabor.

Rociar Consiste en humedecer los alimentos mojándolos o pincelándolos con un líquido para facilitar la cocción y aportar sabor.

Suflé Preparación ligera muy aireada a base de claras batidas. Las versiones cocidas aumentan de volumen a lo largo de la cocción.

Tamizar Pasar ingredientes a través de un tamiz para aligerar su consistencia o para retirar los grumos de una mezcla. También se tamizan ingredientes secos como harina o azúcar para aportarles aire y separar grumos.





BIZCOCHOS DE ALMENDRA

La mezcla versátil del bizcocho de almendras (véase página 136) se convierte en un postre caliente ligero si se cuece al vapor o si se hornea. Prepare porciones individuales o, en el caso de un budín algo grande, utilice una budinera de 900 ml y cuézalo 1 hora al vapor.

BUDINES BIZCOCHADOS INDIVIDUALES

Prepare media receta de la mezcla básica de budín bizcochado (véase página 144) y aromatícela con la piel finamente rallada de un limón en vez de la vainilla.

Preparar el molde

Engrase seis budineras o moldes individuales de 175 ml con un pincel. Engráselas hasta el borde para que los budines cocidos no se peguen.











1 Cubra la base de cuatro moldes individuales con un caramelo ligero (*véase* página 109) y ponga trozos de fruta en la base; aquí se emplean unos cortes de naranja.

2 Vierta encima la mezcla de bizcocho y hornéelo a 190 °C unos 15 minutos, hasta que el budín haya subido y esté firme. Inviértalo en un plato y decórelo con piel de limón confitada.

Budines al vapor

Divida la mezcla entre los moldes preparados. Tápelos como si se tratara de un budín grande (*véase* página anterior) y cuézalos al vapor 30 minutos.

Budines horneados

Puede hornear los budines sin tapar entre 12 y 15 minutos a 180° C o hasta que hayan subido y estén firmes al tacto.



Budines de limón

Añada a la mezcla del bizcocho de almendras (véase página 136) la piel rallada de 1 limón. Coloque 2 cucharadas de pasta de limón de calidad (lemon curd) en la base de 6 moldes de 175 ml antes de añadir la mezcla del bizcocho. Cueza los budines al vapor durante 30 minutos y acompáñelos con una crema inglesa caliente (véase página 116).

Budines bizcochados de chocolate

Prepare una mezcla de budín bizcochado al vapor (véase página 144) con 125 g de harina con levadura ya incorporada tamizada con 30 g de cacao. Divida la mezcla en 6 moldes individuales de 175 ml, tápelos y cuézalos al vapor 40 minutos. Sírvalos calientes acompañados con salsa de chocolate caliente justo recién preparada (véase página 115).



La valiosa colección de recetas clásicas contenidas en el volumen, desde un soberbio helado de vainilla y unos merengues que se derriten en la boca, pasando por jugosos y crujientes buñuelos que deleitarán a familiares y amigos, conforman una biblioteca culinaria que todo cocinero debe poseer. A través de estas páginas, este libro le ofrece el alto nivel culinario alcanzado en años de experiencia inigualada que le ha convertido en la escuela culinaria por excelencia.

La presentación y decoración son factores esenciales en la preparación del plato visualmente más importante de la comida. El capítulo final del libro pasa revista a los secretos de los *chefs* en la preparación de los toques finales. El truco para obtener virutas de chocolate, la forma de tamizar el azúcar para conseguir una capa decorativa más ligera, y los secretos de las decoraciones con la manga pastelera se explican en el capítulo sobre los toques finales. Aunque la decoración no es siempre el punto central de una preparación, una presentación planificada es esencial para el estilo.

Los *chefs* internacionales de Le Cordon Bleu comparten el arte culinario y pastelero con sus estudiantes. Con décadas de experiencia y muchos premios, viajan por el mundo ofreciendo demostraciones prácticas, además de participar en festivales y actuar a modo de embajadores gastronómicos, no sólo de disciplinas tradicionales de la cocina clásica francesa, sino también de las diferentes tradiciones culinarias, conocimientos e ingredientes de todo el mundo. Renombrado desde hace más de un siglo por sus excepcionales resultados en la docencia de sus *chefs*, Le Cordon Bleu se encuentra en primera línea educativa, al llevar la cocina internacional al siglo XXI. Le Cordon Bleu ha sido seleccionado por el Ministerio de Turismo de la República Popular China para impartir docencia a sus *chefs* de elite en París. Le Cordon Bleu ha firmado también una *joint venture* con el gobierno australiano para impartir docencia en una nueva escuela de Le Cordon Bleu: *chefs* australianos para las olimpiadas del milenio de Sídney.

CÓMO UTILIZAR ESTE LIBRO

Esta obra abre las puertas de Le Cordon Bleu tanto a los cocineros noveles como a los más experimentados. Cada capítulo le permite elegir las bases de su postre, ofreciéndole un abanico de opciones, desde las sencillas a las complejas. Una vez haya decidido un estilo de postre encontrará más posibilidades de elección para decidir el aspecto y sabor de la preparación. El capítulo de técnicas básicas situado en la parte central del libro ofrece un curso de repaso sobre el equipo y las técnicas necesarias para preparar los ingredientes desde su estadio inicial. Para proporcionar a su postre un toque decorativo perfecto, el último capítulo versa sobre las decoraciones y ofrece ideas de presentación tanto clásicas como contemporáneas.



HELADO DE FRUTAS

Los purés de frutas mezclados con crema batida son una buena alternativa a los helados. Al congelarse quedan más duros, por lo que deben endulzarse bien; si se incorporan claras o se mezclan con alcohol se obtienen resultados más blandos.



1 Prepare 300 ml de puré de frutas y tamícelo para sacar las semillas. Añada zumo de limón a las frutas poco ácidas como fresas, arándanos negros o, en este caso, cerezas maduras. Endulce con 2-4 cucharadas de azúcar lustre, dependiendo del dulzor de la fruta.





2 Bata 300 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos, y mézclela a continuación con el puré de frutas. Congele la mezcla en una sorbetera o el congelador, batiendo varias veces hasta que quede homogénea.

HELADO CON ONDAS

Para preparar un helado en forma de ondas, mezcle el helado de vainilla con un helado de sabor y color contrastantes. Para ello es ideal un helado de sabor y aspecto pronunciado como el de grosellas negras.



Corte y amalgame partes iguales de los dos helados justo antes del estadio final de congelación. Si utiliza helados ya congelados, ablándelos ligeramente para que formen ondas con facilidad.

CHAFAR EL MERENGUE PARA QUE RESULTE ESPONJOSO



Con helado ya preparado Añada 100 g de merengue cocido chafado y la cantidad que desee de pepitas de chocolate al helado de vainilla y mézclelo bien para aportarle dulzor y una textura esponjosa.



Con helado casero Prepare un helado de grosellas rojas siguiendo los pasos para hacer helado de frutas (superior izquierda). Añada el merengue chafado después de la crema batida. Esta preparación puede congelarse hasta que resulte consistente sin batirse.

Decoraciones de chocolate

Puede emplear chocolate derretido para realizar decoraciones sorprendentes, desde formas de hojas intrincadas a placas marmoladas que pueden transformar el aspecto de un postre. También puede utilizarlo para preparar contenedores moldeados comestibles.

EXTENDER CHOCOLATE CON LA MANGA PASTELERA

Para realizar decoraciones finas es esencial disponer de una manga pastelera pequeña. Utilice cinta adhesiva en la junta de papel para asegurar la manga.



1 Corte un cuadrado de 25 cm de lado en triángulos. Enrolle una de las puntas del extremo más largo del triángulo hasta que se encuentre con la punta del ángulo recto y forme un cono.



2 Envuelva la otra esquina del extremo alargado alrededor del cono para que se encuentre con las otras dos puntas y tense el cono.



3 Estire los tres extremos para obtener una punta afilada y dóblelos hacia dentro, apretando firmemente para que la manga conserve su forma.



4 Llene la manga con el chocolate derretido ligeramente enfriado y doble el extremo abierto sobre la manga para sellar la abertura.



5 Siga enrollando y doblando el extremo superior hasta que el chocolate llegue al extremo del cono. El papel sulfurizado debe tensarse alrededor del chocolate. Si fuese necesario, prepare una segunda manga y déjela en un lugar tibio hasta el momento de emplearla.



6 Corte la punta justo antes de empezar a extender el chocolate. Si desea obtener líneas finas, corte muy cerca de la punta.

EXTENDER MOTIVOS DECORATIVOS

Las formas con motivos repetidos quedan espectaculares con chocolate blanco o negro y pueden usarse para realzar un postre. Quizá le sea más fácil dibujar las formas sobre papel sulfurizado antes de extenderlas con la manga. Los dibujos geométricos deben ser precisos.

Ponga la plantilla de papel en una superficie dura y fría, como mármol, o dibuje directamente sobre un mármol o acetato. Intente lograr formas continuas.







TACITAS DE SYLLABUB

Cubra el interior de 4 moldes de papel pequeños con 250 g de chocolate derretido. Déles cierto grosor pincelando varias capas; deje que cada una se seque bien antes de aplicar la siguiente.





1 Retire los moldes de papel cuando las tacitas de chocolate se hayan solidificado.

2 Llene las tacitas con media receta de *syllabub* (*véase* página 54) utilizando la manga pastelera. Déjelo enfriar antes de servir.

BARQUILLOS DE BRANDY CON CREMA DE CAFÉ





1 Prepare 28 barquillos de brandy (*véase* página 126), curvándolos alrededor de un mango de madera. Déjelos que adquieran esta forma antes de rellenarlos.

2 Bata 180 ml de crema de leche espesa junto con 1 cucharada de azúcar lustre, 1 de esencia de café y otra de licor de café. Extienda la mezcla con una manga pastelera en el interior de los barquillos antes de servirlos.



FLORENTINAS

Para obtener 28 florentinas, pastas ideales para acompañar postres, añada a la mezcla básica de barquillos de brandy 60 g de pasas finamente picadas, cerezas confitadas y pieles confitadas. Hornéelas de la misma forma que los barquillos de brandy (véase página 126). Cuando las pastas estén ligeramente firmes, transfiéralas a rejillas metálicas para que se enfríen antes de decorarlas con chocolate.





Cubra la parte más lisa de cada pasta con chocolate derretido (utilice 180 g) y haga líneas onduladas con un tenedor. Déjelo solidificar.

PASTAS DE CHOCOLATE Y CANELA

Para la masa de chocolate mezcle 325 g de mantequilla con 20 g de azúcar lustre hasta obtener una preparación homogénea. Agréguele 1 yema, 400 g de harina y 35 g de cacao en polvo tamizado. Trabaje la masa hasta que esté homogénea, envuélvala y enfríela antes de utilizarla o congélela hasta el momento de usarla. Para la masa de canela, frote 280 g de mantequilla con 400 g de harina hasta que parezcan migas finas. Incorpore 125 g de azúcar lustre, ½ cucharadita de esencia de vainilla y otra ½ de canela. Amase hasta que sea uniforme y modele las pastas. (Para 96.)







1 Extienda la masa de canela formando un cilindro de unos 3 cm de diámetro y enfríelo. Extienda la masa de chocolate dándole 13 mm de grosor y envuelva con ella el cilindro de canela. Enfríelas antes de continuar la preparación.

2 Corte discos con un cuchillo afilado que sumergirá en agua caliente y secará bien tras cada corte. Coloque los discos en placas de hornear que estén untadas con mantequilla y hornéelos unos 15 minutos a 160 °C.



EMPANADAS, TARTAS Y FLANES

Las tartas y flanes franceses tienen fama en todo el mundo por sus pastas quebradas, rellenos cremosos y coberturas de frutas glaseadas. Estas técnicas sencillas precisan sólo un poco de maña y tiempo para perfeccionarlas.

FORRAR UN MOLDE

Añada 1-2 cucharaditas de agua fría a la pasta azucarada antes de extenderla para forrar el molde. No la deje demasiado fina pues se rompería. Extienda la pasta de forma que quede más grande que el tamaño del molde, dóblela por la mitad sobre el rodillo, trasládela al molde (pero no la estire) y desenróllela holgadamente. Si la pasta no cubriera alguna zona, presiónela suavemente con los dedos para darle el tamaño correcto. Para la tarta de frutas y crema de almendras se ha utilizado un molde metálico de 900 ml. Para 4-6 personas.



1 Sostenga la pasta con una mano y presiónela suavemente en el molde con los nudillos de la otra. Trabaje rápidamente para evitar que el extremo de la pasta se rompa al contacto con los bordes.



2 Presione suavemente la pasta hacia el molde. Si hubiera un exceso, déjela caer por encima del borde.



3 Para retirar la pasta sobrante, pase el rodillo por el borde del molde. Enfríe la pasta 30 minutos como mínimo antes de proseguir la receta.

HORNEAR UN FONDO DE TARTA VACÍO Y HORNEAR A CIEGAS

Algunos rellenos requieren una cocción rápida, por lo que el fondo de tarta se hornea parcialmente (hornear a ciegas) antes de rellenarlo y devolverlo al horno. Si los rellenos no deben cocerse, la pasta se horneará por completo antes de rellenarla. Cueza el fondo de tarta unos 15-25 minutos a 200 °C hasta que adquiera un tono dorado pálido.

HORNEAR A CIEGAS

El peso de las bolas cerámicas mantiene el fondo de tarta en su lugar durante la cocción conservando su forma. En su lugar puede utilizar cualquier legumbre seca.



1 Pinche uniformemente la base del fondo de tarta con un tenedor.



2 Forre la pasta con papel de aluminio o sulfurizado y llénelo hasta el borde con las bolas cerámicas. Hornee entre 10 y 15 minutos a 200 °C, hasta que la pasta esté firme y parcialmente cocida.

CÓMO EMPLEAR LOS GLASEADOS

Los glaseados se emplean para decorar, aportar humedad y sabor a muchos postres. Aunque algunos sabores son muy tradicionales, como el de albaricoque y chocolate, su uso dependerá de su consistencia. El glaseado real, liso y con buena consistencia para extender, es perfecto para recubrir pasteles, mientras que el glaseado fondant de consistencia gruesa es ideal para recubrir frutas y rociar pastas. A diferencia de otros glaseados que deben usarse el día de su preparación, el fondant queda mejor si se deja reposar uno o dos días. Además puede conservarlo envuelto en una bolsa de polietileno o un recipiente hermético hasta 2 semanas.

GLASEADO FONDANT

250 g de azúcar
150 ml de agua
1 cucharada de glucosa líquida

Prepare un almíbar con el azúcar, el agua y la glucosa. Hiérvalo hasta alcanzar el estadio de bola blanda (véase página 108). Pincele una placa de mármol con agua fría y vierta encima el almíbar. Déjelo enfriar 1 minuto hasta que empiece a espesarse. Con un cuchillo paleta o una rasqueta metálica raspe y doble el almíbar repetidamente hasta obtener una pasta gruesa y opaca. Cuando el azúcar se enfría y cristaliza forma una mezcla blanca y crujiente. Trabaje la mezcla con los dedos, amasando pequeñas porciones de ella hasta obtener una pasta lisa.

Es preferible dejar madurar el *fondant* 1 día después de haberlo preparado, antes de calentarlo y emplearlo como cobertura. Para ello, caliéntelo a trozos pequeños en un cuenco dispuesto sobre agua caliente pero no hirviendo, hasta que se derrita.

GLASEADO AL AGUA

175 g de azúcar lustre
1-2 cucharadas de agua caliente o otro líquido

Tamice el azúcar lustre en un cuenco y agregue un poco de líquido. No lo incorpore de golpe.

Mezcle gradualmente el líquido con el azúcar, ya sea agua, zumo de frutas o licor; con la ayuda de una cuchara o batidora de varillas, la consistencia se aguará rápidamente adquiriendo una textura ideal para verter.

Puede agregar un poco de zumo de lima o limón al glaseado básico para que contraste con su sabor dulce.

GLASEADO DE CHOCOLATE

150 g de azúcar
150 ml de agua
300 g de pepitas o botones de chocolate

Prepare un almíbar con el azúcar y el agua. Agregue las pepitas de chocolate y bata a fuego moderado hasta que el chocolate se haya derretido y la mezcla esté lisa.

Caliéntela a 110 °C o justo por debajo del estadio de bola blanda, conocido como «punto de hebra» (véase derecha). Para comprobarlo, sumerja los dedos en agua helada o emplee un termómetro de azúcar (véase página 108).

Cuando el almíbar de azúcar y chocolate haya alcanzado la consistencia correcta, retire el cazo del fuego, sacuda el aire golpeando ligeramente la base del cazo en la superficie de trabajo y utilice el glaseado enseguida. Suficiente para glasear un pastel de 25 cm.

PREPARAR EL GLASEADO AL AGUA

Utilice el glaseado tan pronto como empiece a formarse una piel fina en la superficie. Idealmente, la preparación debe presentar un acabado brillante, suave y crujiente.



TAMIZAR AZÚCAR
Para obtener una mezcla homogénea tamice el azúcar en un cuenco, aplastando los terrones duros con una cuchara.



PREPARAR LA PASTA
Añada sólo una pequeña cantidad de líquido a la vez para poder controlar la consistencia del glaseado.

PREPARAR GLASEADO DE CHOCOLATE

Utilice un almíbar hervido como base del glaseado de chocolate para conferirle un acabado brillante y untuoso. El glaseado también puede servirse como salsa caliente para postres. Es esencial usar chocolate de la mejor calidad.



DERRETIR LOS BOTONES
Derrita los botones en el almíbar de azúcar caliente, remueva sin cesar hasta que se hayan derretido para evitar que el chocolate quede espeso y granuloso.



COMPROBAR EL «PUNTO DE HEBRA»
Sumerja los dedos en agua helada, luego en el chocolate y sepárelos. La mezcla debe estirarse formando una hebra entre los dedos.



SACUDIR EL AIRE
Ponga el cazo sobre un paño y golpéelo ligeramente para hacer salir las burbujas de aire atrapadas. Si se dejan podrían aflorar y romperse en la superficie del glaseado una vez extendido sobre el pastel, y estropear su aspecto.

Postres de frutas secas

Ampliamente utilizadas con otros ingredientes, las frutas secas ofrecen lo mejor de sí mismas cuando aparecen como protagonistas. Compre productos de calidad en bolsas selladas. Las frutas listas para degustar como orejones de albaricoques y ciruelas pasas no requieren remojado.

PREPARAR UNA COMPOTA DE FRUTAS SECAS

Puede utilizar cualquier variedad de fruta seca, ya sea una sola o mezcladas. Esta compota, preparada con 100 g de cerezas y 250 g de orejones de albaricoque listos para comer puede servirse caliente o fría con diferentes postres.

Caliente 300 ml de vino blanco seco con 100 g de azúcar y 50 g de almendras fileteadas blanqueadas. Cuando el azúcar se haya disuelto, añada las frutas secas. Tápelo y cuézalo a fuego lento 20 minutos. Añada 4 cucharadas de brandy o kirsch y déjelo enfriar. Sirva esta compota con un postre apropiado, por ejemplo un pastel ligero de queso a la vainilla o un bizcocho al vapor; también es aconsejable acompañarla con tostadas aromatizadas con canela y azúcar lustre y cubrirlas con crema batida.





FRUTAS EN ALMÍBAR DE ALCOHOL

Esta sabrosa conserva alcohólica puede guardarse hasta un año. Utilícela como cobertura de tartaletas rellenas de crema o tartaletas horneadas con crema, o sírvala con helados o suflés fríos. También constituye un buen acompañamiento para tortitas, barquillos o budines bizcochados.



1 Disuelva 200 g de azúcar en 200 ml de agua para preparar un almíbar. Retírelo del fuego y añada 600 ml de brandy o ron. Déjelo enfriar.



2 Coloque las frutas listas para comer, como piña, albaricoques, melocotones y papaya en un frasco para conservas esterilizado. Puede emplear cualquier mezcla de frutas complementarias; pruebe añadiendo anillos de manzana e higos. Ponga también un trozo de canela en rama y unos pocos clavos para realzar el sabor.

3 Vierta el almíbar sobre las frutas. Agite el frasco para asegurarse de que no quedan burbujas de aire. Tápelo y guárdelo en un lugar frío y oscuro un mes como mínimo antes de degustarlo.



MODELAR EL MERENGUE



Prepare su plantilla: dibuje claramente el contorno de la forma requerida en papel sulfurizado y déle la vuelta. Ponga el merengue en el centro de la forma y extiéndalo a continuación con el dorso de una cuchara metálica. Para preparar una pavlova, ahueque el centro para obtener una especie de nido.



PAVLOVA

3 claras de huevo
175 g de azúcar blanquilla
1 cucharadita de vinagre de vino blanco o de frutas
1 cucharadita de maicena
300 ml de crema de leche espesa, batida
Frutas frescas variadas, por ejemplo fresas, frambuesas, piña y kiwi

Utilice el método del merengue francés para la base de la pavlova. Incorpore el vinagre y la maicena con la segunda mitad del azúcar. Forme un nido de 20 cm. Hornéelo a 150 °C durante 1 hora. Apague el horno y deje dentro el merengue hasta que se enfríe.

Una hora antes de servir, rellene el merengue con la crema y las frutas.

HORNEAR O SECAR EL MERENGUE

El merengue puede dorarse horneándolo brevemente a temperatura elevada (220-250 °C). Para secar el merengue de forma lenta, hornéelo a 100 °C entre 1 y 3 horas dependiendo de la textura requerida, o déjelo a 60 °C durante 5 horas o más. Para mantener una temperatura muy baja durante un período largo de tiempo, entreabra la puerta del horno con una cuchara de madera. Para cocerlo, coloque el merengue en moldes o placas que estén forrados con papel sulfurizado.

RECUBRIR EL MERENGUE

Un relleno jugoso ablandará el merengue. Estos consejos le muestran cómo recubrirlo para evitar que se humedezca y pueda conservar su textura crujiente y desmenuzable.



PINCELAR
Pincele el interior y las bases de unos nidos de merengue con chocolate derretido. Utilice chocolate negro o blanco, dependiendo de los resultados decorativos deseados.



SUMERGIR
Sumerja las formas de merengue en chocolate negro derretido para recubrirlas con una capa lisa de chocolate y crear un contraste sorprendente de tonos y colores.



Nidos de merengue rellenos con frutas frescas. Formas de merengue recubiertas y rellenas de mousses de chocolate negro y blanco y decoradas con cacao o caramelo.

TARTA ALSACIANA DE CIRUELAS

Combine crema con ciruelas flameadas, peras, manzanas o bayas en esta tarta abierta. Use una pasta azucarada (véase página 122) para el fondo de tarta horneado a ciegas, en un molde de 23,5 cm. Horneélo 15 minutos a 170 °C.





1 Corte por la mitad 400 g de ciruelas y deshuéselas y fríalas brevemente en 30 g de mantequilla. Añada 2 cucharadas de brandy de ciruelas o licor y prenda fuego al alcohol. Cuando las llamas se hayan extinguido, coloque las ciruelas y el líquido en el fondo de tarta.

2 Bata 2 huevos con 60 g de azúcar. Mézclelos con 60 ml de leche y otros tantos de crema de leche ligera y viértalo sobre las ciruelas. Hornee el flan durante 10 minutos a 170 °C, esparza por encima 50 g de almendras fileteadas y cuézalo otros 5 minutos.



TARTA TATIN

Esta tarta clásica de manzanas caramelizadas volcada al revés es muy popular desde su aparición a principios del siglo XX. Utilice manzanas de postre de calidad para una tarta Tatin perfecta.





1 Derrita 50 g de mantequilla sin sal en una sartén poco profunda y añada 100 g de azúcar y 1 cucharada de agua. Agregue 1,2 kg de manzanas Golden Delicious sin corazón, peladas y partidas por la mitad, y cuézalas hasta que la base esté dorada. Déjelas entibiar un poco.

2 Ponga las manzanas en un molde refractario. Cúbralas con pasta quebrada (*véase* página 122) y hornéelas 20 minutos a 220 °C. Empuje un poco el borde de la masa para separarlo de las paredes e invierta la tarta sobre una fuente. Sírvala caliente con crema acidificada.

TARTA FRANCESA DE MANZANAS

En esta sencilla tarta abierta la fruta se hornea con pasta. Utilice 4-5 manzanas Granny Smith u otras de postre sabrosas. Una vez peladas y cortadas en rodajas finas y homogéneas, páselas por zumo de limón para evitar que se ennegrezcan. Utilice una pasta azucarada (véase página 122) para esta receta, pero no hornee el fondo de tarta a ciegas.





1 Superponga atractivamente las rodajas de manzana en el fondo de tarta (utilice un molde de 23,5 cm). Pincélelas con 75 g de mantequilla derretida.

2 Espolvoree el conjunto con 100 g de azúcar blanquilla y hornéelo a 190 °C durante 45 minutos, aproximadamente, hasta que las manzanas estén tiernas y doradas.

RECIPIENTES DE PASTA CHOUX Y SABLÉ

La pasta choux puede combinarse con otras pastas. Así, puede hacer un borde de pasta choux sobre una base de pasta sablé, que se expandirá durante la cocción. La pasta choux contendrá el relleno y proporcionará un contraste de textura con la base de sablé.



1 Corte la pasta *sablé*, por ejemplo, con forma de corazón, óvalo, rombo o flor, y póngala en la placa de hornear. Pínchela uniformemente con un tenedor y enfríela 30 minutos.



2 Extienda una línea de pasta *choux* bordeando la figura, y añada pequeñas estrellas de pasta *choux* para enfatizar la forma de las esquinas o alisar las juntas. Pincélela con huevo batido y hornéela 20 minutos a 200 °C. Déjela enfriar sobre una rejilla.



3 Rellene el contenedor de pasta con el relleno elegido. Aquí, crema *chibouste* (*véase* página 116) con frambuesas frescas enteras y rodajas de kiwis.

La crema chantilly mezclada con chocolate negro rallado constituye una buena base para una cobertura de gajos de naranja glaseados con albaricoque. Una crema chantilly y frutas glaseadas llenan un contenedor liso de pasta choux. Prepare porciones individuales dándoles formas de frutas. Llénelas con frutas escalfadas (aquí pera y manzana) y cúbralas con rodajas de frutas o una celosía de caramelo.

VARIAR LOS BORDES

No es necesario que los bordes de pasta choux formen líneas lisas. Estas formas de estrella aumentan suficientemente de tamaño para crear un efecto decorativo. Pruebe con diferentes formas de boquillas para obtener diversas presentaciones.







POSTRES DE FRUTAS HORNEADAS

Las frutas pueden hornearse solas, con azúcar, mantequilla o con un relleno más sustancioso. Pueden cocerse a la *papillote* (envueltas en papel). Puede añadirles alguna cobertura, por ejemplo unas simples migas o una masa cremosa para bizcocho.

MANZANAS ASADAS

Las manzanas para cocer (Bramley, Seedling o similares) tienen un sabor ácido y una textura blanda una vez se han horneado. Las manzanas para postre (Granny Smith o Cox) son más dulces y fuertes. Descorazónelas antes de rellenarlas; emplee una mezcla de azúcar y una nuez de mantequilla como relleno básico. Añada frutas o frutos secos picados, canela, mezcla de especias o piel de cítrico rallada para proporcionar más sabor.



1 Descorazone las manzanas y rocíelas con zumo de limón. Corte un poco la piel en el centro para evitar que reviente durante la cocción.



2 Coloque las manzanas en una fuente refractaria untada con mantequilla, llénelas con azúcar moreno y un dado de mantequilla. Hornee a 200 °C entre 45-50 minutos.

IDEAS PARA RELLENAR FRUTAS

- *Mezcle queso Ricotta con frutas secas (picadas si son grandes), canela molida o mezcla de especias, frutos secos picados y piel de cítricos rallada.*
- *Mezcle migas de bizcocho con un poco de piel de lima rallada y humedézcalo con zumo de lima. Emplee este relleno para papayas y acompáñelas con crema batida.*
- *Mezcle migas de pan blanco fresco con unas nueces picadas, azúcar moreno y una pizca generosa de canela molida. Rellene las manzanas y acompáñelas con crema inglesa (véase página 116) o con grosellas negras escalfadas.*

FRUTAS BLANDAS RELLENAS

Las frutas blandas horneadas tienen una textura diferente a la de las manzanas. Las nectarinas, guayabas y papayas pueden rellenarse empleando este método, particularmente indicado para los melocotones. Unos almendrados aportarán su textura crujiente a las frutas blandas horneadas.



1 Primero prepare el relleno. Humedezca unos cuantos almendrados machacados con un poco de jerez y luego mézclelo con un poco de queso Ricotta. Añada una pizca de jengibre confitado para realzar el sabor del relleno.



2 Rocíe los melocotones cortados por la mitad y deshuesados con zumo de limón. Póngalos en una fuente refractaria untada con mantequilla. Disponga el relleno en el centro con una cucharilla. Hornee a 180 °C entre 15-20 minutos, o hasta que estén tiernos y ligeramente dorados.



SUFLÉS PEQUEÑOS HORNEADOS

Para 6 suflés individuales, unte con mantequilla y espolvoree con azúcar 6 moldes para suflé de 250 ml de capacidad. Hornéelos entre 15 y 20 minutos.





1 Puede colocar unas frutas en el fondo de los moldes. Las cerezas escalfadas armonizan con un suflé aromatizado con kirsch. Puede utilizar cerezas en conserva bien escurridas.



2 Ponga los moldes sobre una placa de hornear para facilitar su manipulación. Para obtener un acabado glaseado, espolvoree la superficie de los suflés con el azúcar lustre entre 2 y 3 minutos antes de finalizar la cocción. Trabaje de forma rápida para que los suflés no se deshinchen.

SUFLÉS EN TARTALETAS DE AVELLANA

El chocolate y las avellanas son dos sabores complementarios. Aquí, la base crujiente de la tartaleta de avellana proporciona un contraste delicioso a un suflé de chocolate horneado.



1 Forre unos moldes pequeños para tartaletas con pasta azucarada de avellanas (*véase* página 122) y hornéelos a ciegas unos 10 minutos a 200 °C. Déjelos enfriar sobre una rejilla. Baje la temperatura del horno a 190 °C.



2 Ponga las tartaletas sobre una placa de hornear. Llénelas con la mezcla de suflé aromatizada con chocolate (*véase* página siguiente) y pase el dedo índice por el contorno interno de las tartaletas.



3 Hornee unos 12 o 15 minutos y sírvalos enseguida. Transfiera las tartaletas a los platos sin estropear el relleno de suflé.



TÉCNICAS BÁSICAS

EQUIPO
▪
FRUTAS Y FRUTOS SECOS
▪
ALMÍBARES DE AZÚCAR
▪
CHOCOLATE
▪
GLASEADOS, PURÉS Y *COULIS*
▪
SALSAS
▪
CREMAS
▪
BIZCOCHOS
▪
PASTAS
▪
MASAS
▪
GALLETAS
▪
JALEAS Y GELATINA

CREMAS HORNEADAS AROMATIZADAS

Para preparar una crema de sabor distinto, emplee 150 ml de zumo de naranjas recién exprimido con 350 ml de leche y 50 g de azúcar blanquilla. Hornee 40 minutos a 160 °C. Para obtener un sabor más exótico, sustituya la leche por leche de coco. Utilícela para hacer un flan, o viértala como aquí en platos refractarios individuales. Sirva la crema de coco con frutas frescas tropicales y crema chantilly *realzada con un toque de ron.*



1 Prepare la crema como si se tratara de un flan (*véase* página anterior). Caliente 100 ml de crema de leche espesa con 400 ml de leche de coco enlatada hasta que esté caliente al tacto; luego mézclela con los huevos.



2 Vierta la crema en una fuente refractaria engrasada o en 6 moldes para *ramekin* de 150-200 ml de capacidad dispuestos sobre 2 cm de agua, y cuézalo entre 30 y 40 minutos a 160 °C, o hasta que la crema haya cuajado. Déjelo enfriar y guárdelo en la nevera toda la noche. Decórelo con una ensalada de frutas exóticas.

CREMA ESPECIADA

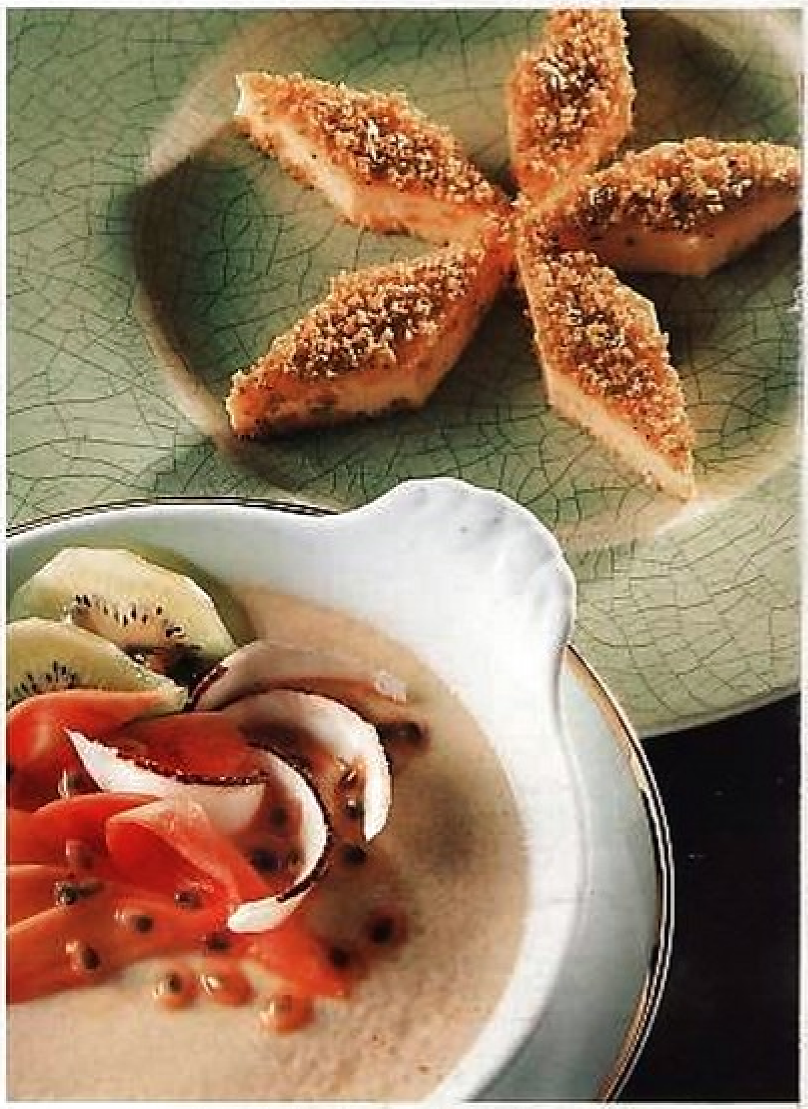
Para especiar una crema horneada al estilo inglés, espolvoréela por encima con nuez moscada rallada antes de hornearla. Las cremas indias tradicionales se especian con cardamomo y azafrán, y emplean huevos enteros y mantequilla derretida que les aportan más suavidad y textura y equilibran el sabor de las especias. Las cremas especiadas pueden hornearse en ramekins *y decorarse con crema de leche batida y frutas secas. Aquí, se han vertido unos 2 cm de crema en un molde cuadrado de 18 cm de lado y se han esparcido por encima pistachos picados antes de hornearla. Una vez fría, se corta en rombos.*



1 Raspe las semillas de 2 cardamomos verdes y píquelos en un mortero hasta obtener un polvo fino. Añada ½ cucharadita de hebras de azafrán y muélalos juntos hasta obtener un polvo ligeramente pegajoso. Mézclelo con 2 cucharadas de agua.



2 Bata 3 huevos junto con 100 g de azúcar blanquilla. Añada 75 g de mantequilla derretida, 250 ml de crema de leche ligera y la mezcla de especias. Viértalo en un molde cuadrado de 18 cm de lado y hornéelo a 160 °C durante 30 o 40 minutos. Corte la crema con una forma determinada y decórela. Déjela enfriar y resérvela en la nevera.



Crema de coco exótica horneada y adornada con ensalada de frutas tropicales. Crema especiada recubierta con pistachos y tiras finas de hoja de oro.



CIRUELAS AL ARMAGNAC

Este es un método clásico para transformar ciruelas pasas en una fabulosa, aunque alcohólica, conserva de fruta. Tradicionalmente se empleaban ciruelas pasas ordinarias. Una vez la conserva está lista para comer, puede servirse con una amplia gama de postres, o sola como punto final de una comida.

Ponga ciruelas pasas sin hueso listas para comer en un frasco para conservas y cúbralas con Armagnac u otro brandy. Asegúrese de que no quedan burbujas de aire en el frasco, ciérrelo y déjelo reposar un mes como mínimo. Guárdelo hasta un año.

Las ciruelas conservadas en brandy pueden servirse en tulipas de brandy rellenas de queso Mascarpone y adornarse con almendras fileteadas tostadas y piel de naranja cristalizada (véase página 205).

PREPARAR *MINCEMEAT*

Esta conserva festiva británica debe prepararse como mínimo un mes antes de degustarse, preferentemente tres meses. De esta forma se contribuye a desarrollar los sabores.

MINCEMEAT

100 g de piel de naranja y limón confitados
100 g de almendras blanqueadas
250 g de cada una de las siguientes frutas: pasas, pasas de Corinto y sultanas
500 g de manzanas para cocer, pelados y descorazonados
Piel rallada y zumo de 1 naranja y 1 limón
250 g de azúcar moreno
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de nuez moscada rallada
1 cucharadita de mezcla de especias molidas
200 ml de brandy
100 ml de jerez seco
150 g de grasa de riñón de buey (sebo), desmenuzada

Pique la piel de limón y naranja, las almendras, pasas, sultanas y manzanas. Mézclelas con la piel y el zumo de naranja y limón en un cuenco grande. Remueva esta mezcla con el azúcar, especias y alcohol. Déjelo macerar entre 2 y 3 días, removiendo de vez en cuando.

Incorpore la grasa. Viértalo en frascos presionando con fuerza. Séllelos y guárdelos en un lugar frío. Para 2,5 kg.



1 Pique todas las frutas, pieles y pasas. Mézclelas en un cuenco grande con la piel y el zumo de los cítricos y añada a continuación el azúcar, las especias, el brandy y el jerez sin dejar de remover. Tápelo y déjelo reposar entre 2 y 3 días; mézclelo una o dos veces al día.



2 Agregue la grasa y vierta el *mincemeat* en frascos esterilizados de conserva. Presiónelo hacia abajo con una cuchara. Séllelos, ponga etiquetas y guárdelos en un lugar frío y oscuro.

PASTELITOS DE *MINCEMEAT*

Esta preparación típica navideña británica es fácil de hacer una vez se ha preparado el mincemeat.





1 Añada la piel rallada de 1 naranja a la pasta azucarada (*véase* página 122). Extienda la masa y haga círculos para forrar moldes pequeños individuales. Rellene dos tercios con el *mincemeat*, humedezca los extremos superiores con un glaseado de huevo (*véase* página 123) y ponga encima unos círculos de pasta.

2 Con ayuda de un cuchillo afilado, practique un agujero limpio en el centro de cada pastelito y pincélelos con leche. Enfríelos 30 minutos y a continuación hornéelos a 180 °C durante 25 minutos. Déjelos enfriar en sus moldes 10 minutos para que la pasta se asiente, luego transfiéralos a una rejilla metálica para que se enfríen.



BUDÍN DE FRUTAS EXÓTICAS

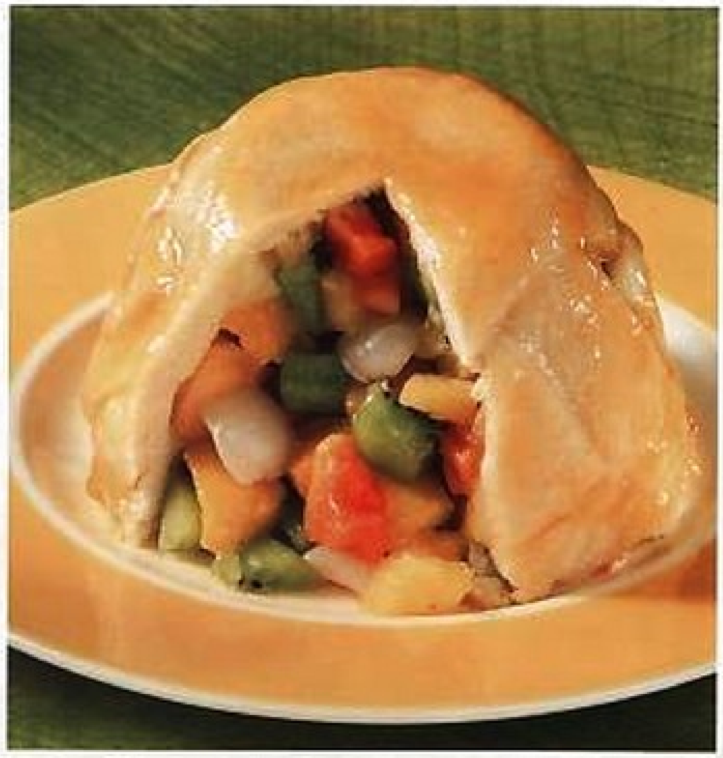
Puede preparar las frutas exóticas como lo hace con el budín veraniego (véase página anterior). Prepare un almíbar aromatizado con frutas variadas como base para las frutas fuertes, que deben cortarse finamente.



1 Exprima el zumo de 1 lima, 1 limón y 1 naranja. Trocee las frutas. Ponga a hervir el zumo y las pieles con 300 ml de agua, tápelo y cuézalo a fuego lento 30 minutos.



2 Cuele el líquido y hiérvalo 2 minutos con 100 g de azúcar. Deje enfriar un poco. Agregue 500 g de frutas: dados de melón, mango, piña, papaya y guayaba; lichis cortados por la mitad o alquequenjes. Proceda como en el budín veraniego.



*Los colores y sabores tropicales confieren su encanto a este budín. Puede decorarlo con trozos de frutas a rodajas y servirlo con crema batida. El **budín de frutas exóticas** y el budín veraniego pueden prepararse en moldes individuales tipo suflé o ramekin.*

CARLOTAS ESCANDINAVAS INDIVIDUALES

Este postre clásico de frutas y migas de pan fritas se cuece en moldes individuales como los ramekins de tamaño estándar o moldes individuales de suflé. Utilice frutas de calidad para obtener los mejores resultados. Sirva las carlotas escandinavas frías acompañadas con helado o crema batida.



1 Fría 100 g de migas de pan blanco fresco y 1 cucharadita de canela molida en unos 75 g de mantequilla hasta que resulten crujientes y doradas. Luego añada 50 g de azúcar moreno y cuézalo durante unos segundos.



2 Cueza 600 g de frutas, por ejemplo ciruelas. Cuézalas hasta que formen una pulpa gruesa (pero no un puré), añadiéndoles azúcar al gusto. Utilice manzanas, albaricoques, grosellas negras o una mezcla de frutas.



3 Forre la base de seis *ramekins* o de moldes individuales para suflé con papel sulfurizado. Llénelos con las migas y la fruta, empezando y terminando con las migas. Déjelos enfriar, tápelos y guárdelos varias horas en la nevera.



4 Pase un cuchillo por el contorno de los budines y vuélquelos en los platos. Retire el papel y sírvalos.

PREPARAR PASTA DE HOJALDRE

La pasta de hojaldre sube al hornearse formando capas finas y crujientes, a la vez ligeras y mantecosas. Se utiliza para cubrir o tapar postres, como base para tartas o para intercalar un relleno entre capas. Para prepararla se siguen tres pasos: la elaboración de la pasta básica o detrempe, cuya textura elástica permite alcanzar el paso siguiente, es decir, la incorporación de la mantequilla; y por último el extendido y doblado de la pasta enriquecida para incorporar del todo la mantequilla.



1 Derrita y enfríe unos 75 g de mantequilla. Tamice la harina y la sal sobre un mármol o en un cuenco. Haga un hueco en el centro y vierta dentro el agua y la mantequilla derretida. Empiece a mezclar la pasta con los dedos.



2 Mezcle los ingredientes con una rasqueta de plástico o continúe trabajando con los dedos. Rocíe un poco más de agua si fuese necesario para obtener una pasta húmeda. Si le añade demasiada, quedará pegajosa.



3 Trabaje la pasta hasta que sea homogénea, póngala sobre un papel sulfurizado enharinado y hágale un corte en forma de cruz. Envuelva la pasta con el papel y enfríela unos 30 minutos.

INCORPORAR LA MANTEQUILLA

No intente agilizar el proceso acortando los tiempos de enfriado. Si la pasta no reposa y se enfría, la mantequilla se derretirá separándose de ella. Dé a la mantequilla una forma oblonga de unos 2 cm de grosor y enfríela. La proporción de mantequilla es importante: si se pone poca, la pasta queda pesada, pero si agrega demasiada queda grasienta. Algunos pasteleros pesan la pasta básica y añaden exactamente la mitad de su peso en mantequilla.



1 Tras enharinar ligeramente la superficie en la que trabaja, extienda la pasta dejando una zona más gruesa en el centro. Extiéndala en cuatro secciones dándole forma de cruz.



2 Coloque la mantequilla en el centro y dóblele por encima cada una de las secciones de la pasta para envolverla por completo. Estire la pasta sobre la mantequilla si fuese necesario.



3 Enharine ligeramente la pasta y el rodillo, luego presione la pasta para sellar la mantequilla. Extienda el paquete formando un rectángulo, dóblelo y enfríelo 30 minutos.

UNA PASTA DE HOJALDRE PERFECTA

Uno de los fallos más frecuentes al preparar la pasta de hojaldre consiste en acelerar el proceso. Sólo con paciencia se obtienen buenos resultados. Dedique un día para prepararla haciéndolo con tiempo y cuidado y manténgala fría. Todos los ingredientes y el equipo (también sus manos) deben estar fríos.

La harina de fuerza contiene una elevada proporción de gluten, que da cuerpo a la pasta aportándole elasticidad. Al cocerse, la mantequilla se derrite y la pasta forma capas finas que atrapan el aire y se hinchan gracias a la elevada temperatura del horno.

Enfríe la pasta una vez extendida, doblada y volteada y antes de darle su forma final. Enfríe la preparación antes de hornearla. Cueza la pasta de hojaldre a temperatura elevada, 200-220 °C, para que se hinche y quede crujiente y dorada.

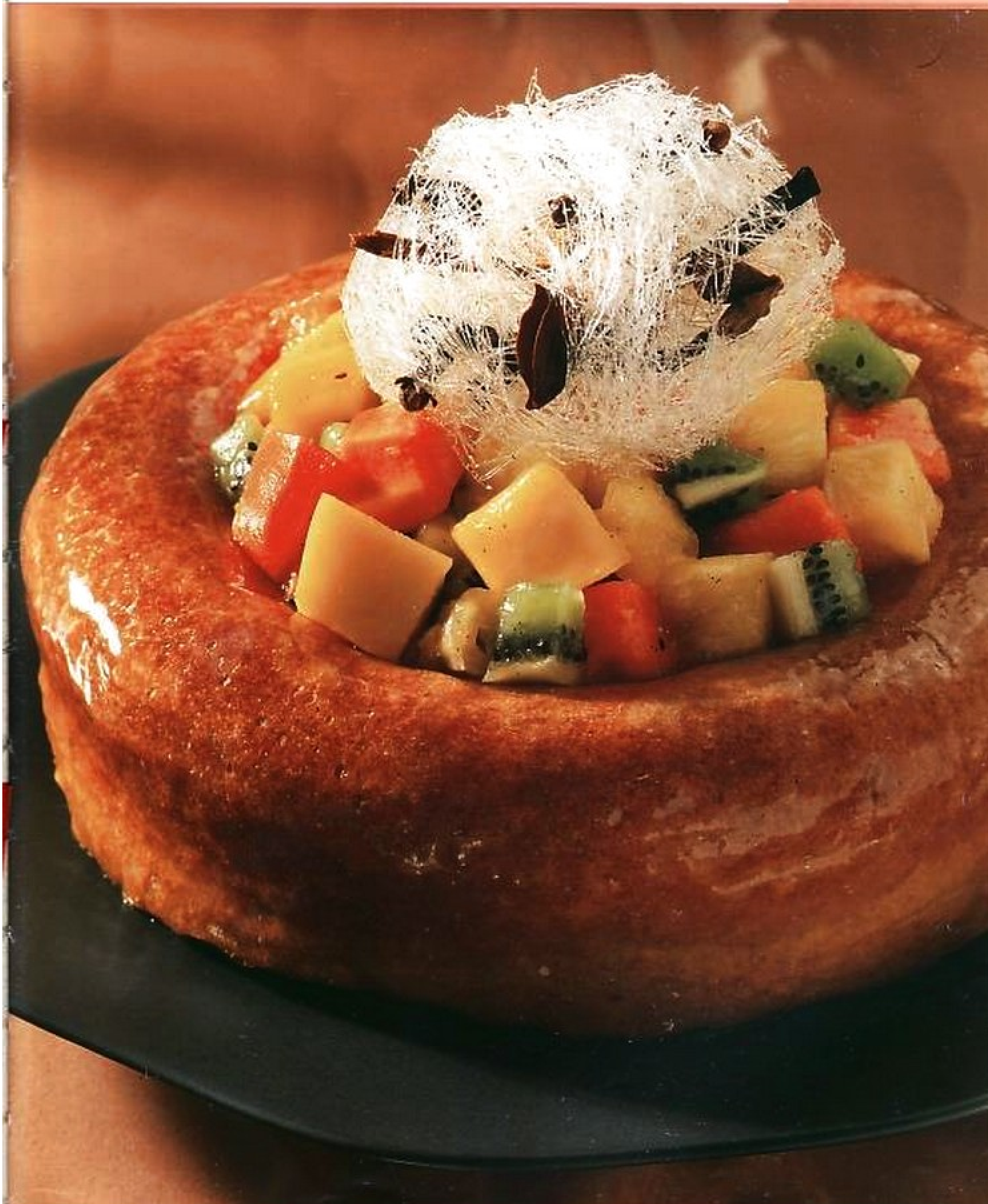
PASTA DE HOJALDRE

375 g de mantequilla
500 g de harina de fuerza
2 cucharaditas de sal
250 ml de agua helada

Derrita y enfríe 75 g de mantequilla. Mezcle la harina y la sal dentro de un cuenco o sobre una tabla de mármol y realice un agujero en el centro. Vierta dentro el agua y la mantequilla derretida y amáselas con la harina hasta que obtenga una pasta blanda. Amásela hasta formar una bola lisa ligeramente elástica. Tápela y déjela reposar 30 minutos.

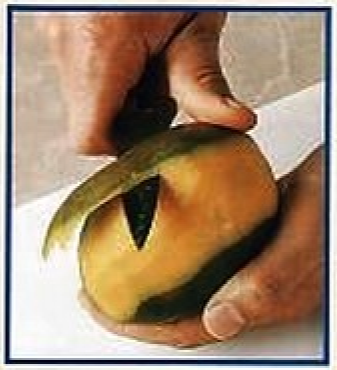
Aplaste el resto de mantequilla formando un cuadrado de unos 2 cm de grosor. Extienda la pasta dándole forma de cruz, pero deje en el centro una parte que sea lo suficientemente amplia para colocar la mantequilla. Ponga la mantequilla en el centro, doble las secciones de pasta por encima y aplástela con el rodillo.

Extienda, doble y dé la vuelta a la pasta 6 veces, y enfríela alrededor de 30 minutos entre cada proceso para que repose. Enfríela antes de utilizarla. Para 1,25 kg.



PELAR Y CORTAR EL MANGO

El mejor sistema para cortar un mango pelado consiste en separar la carne del hueso, haciendo cortes longitudinales. La fruta debe estar apenas madura. Una fruta blanda es difícil de manejar, y se obtienen rodajas desiguales.



Pelar
Pele la fruta con un cuchillo. Trabaje a lo largo de la fruta, siguiendo su forma.



Cortar en porciones
Sostenga firmemente la fruta, empezando por la «cara» plana de la carne, en la palma de su mano. Corte a lo largo porciones finas longitudinales. Obtendrá un buen número de trozos regulares al cortar en el lado plano del hueso y algunos más desiguales en los lados más estrechos.

BLANQUEAR Y PELAR LOS FRUTOS SECOS

La piel de las almendras y los pistachos es amarga y si se deja puede estropear su delicado sabor. El método más sencillo para pelarlos consiste en blanquearlos en agua caliente. La piel se desprende durante el proceso, por lo que puede sacarse fácilmente mientras los frutos todavía están calientes.



1 Cubra los frutos secos con agua hirviendo y déjelos reposar entre 10-15 minutos o hasta que el agua esté tibia.



2 Sostenga una almendra entre los dedos índice y pulgar. Pince la piel para que se deslice al retirarla.

TOSTAR Y PELAR LOS FRUTOS SECOS

Los frutos secos quedan mejor si se tuestan antes de pelarlos, en vez de blanquearlos. Las avellanas y las pacanas pueden tostarse en el horno o en una sartén sin grasa. Saltéelas en una sartén antiadherente sin grasa, entre 2 y 4 minutos a fuego lento, hasta que estén tostadas homogéneamente.



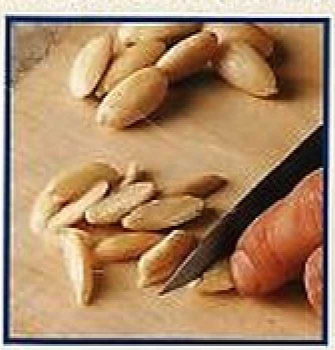
1 Ponga los frutos secos en una placa de hornear y tuéstelos 10 minutos a 175 °C. Agite la placa de vez en cuando.



2 Envuelva los frutos secos con un paño para que desprendan vapor, luego frótelos para extraer las pieles.

CORTAR Y PICAR LOS FRUTOS SECOS

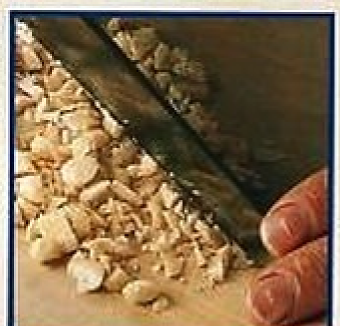
Aunque es fácil comprar frutos secos picados, fileteados y fragmentados, quizá precise darles un tratamiento específico para un plato determinado. Los frutos secos tienen mejor sabor y retienen más humedad si se cortan justo antes de utilizarlos.



Trocear
Ponga el fruto seco sobre la tabla de picar, con la cara plana hacia abajo, y córtelo a lo largo.



Filetear
Coloque el lado estrecho del fruto seco sobre la tabla de picar, sosténgalo por un lado y córtelo en filetes finos.



Picar
Una vez troceados, pase la hoja de un cuchillo sobre los frutos secos dispuestos sobre la tabla, trabajando de uno a otro lado.



Almendrado de chocolate

Este postre contemporáneo incorpora una selección de componentes clásicos. Una pasta almendrada fina a base de almendras molidas, claras de huevo y azúcar sirve de nido sobre el que descansa una cúpula de crema de chocolate. Una crema *chantilly* al praliné forma el círculo interno.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Precaliente el horno a 180 °C.
- Prepare y hornee la base de almendrados.
- Prepare y moldee la crema de chocolate.
- Prepare el glaseado de chocolate y la *chantilly* al praliné.







Para la base almendrada

75 g de azúcar lustre más un poco extra para espolvorear
60 g de almendras molidas
40 g de harina
3 claras de huevo
75 g de azúcar

* * *

Para la crema de chocolate

200 g de chocolate
460 ml de crema de leche para batir

* * *

Para el glaseado de chocolate

250 g de chocolate
300 ml de crema de leche para batir
50 g de azúcar
50 g de mantequilla

* * *

Para la «chantilly» al praliné

230 ml de crema de leche para batir
35 g de praliné

* * *

Almendras fileteadas tostadas para decorar

1 Prepare la base almendrada. Tamice el azúcar lustre, las almendras molidas y la harina en un cuenco. Bata en otro las claras hasta que formen picos firmes. Incorpore batiendo el azúcar y continúe batiendo hasta que la mezcla esté brillante. Agréguele los ingredientes secos, cuidando de no romper el aire de la mezcla de claras.

2 Extienda la mezcla almendrada sobre un molde circular de 18 cm con una boquilla lisa. Para empezar, superponga ligeramente globos grandes de la mezcla bordeando el contorno del molde; a continuación, extienda un círculo en espiral partiendo del centro del molde y dirigiéndolo hacia los globos previamente extendidos, de modo que formen un borde para la espiral. Espolvoree toda la base con azúcar lustre y hornéela 25 minutos a 180 °C. Una vez horneada, retírela del molde abriéndolo y dejándola caer sobre una rejilla para que se enfríe. Recorte los bordes homogénea y limpiamente con un cuchillo afilado.

3 Mientras, prepare la crema de chocolate. Trocee el chocolate y póngalo en un cazo. Caliéntelo a fuego suave y mézclelo luego con 115 ml de la crema. Ponga a hervir la mezcla removiéndola sin cesar con una batidora de varillas para amalgamarla. Retire la crema de chocolate del fuego y déjela enfriar. Bata el resto de la crema y mézclela suavemente con la crema de chocolate. Viértala en un molde semiesférico y déjela solidificar.

4 Prepare ahora el glaseado de chocolate. Trocee el chocolate y póngalo en un cuenco. Caliente suavemente la crema con el azúcar en un cazo. Vierta esta mezcla sobre el chocolate y, a medida que empiece a derretirse, incorpórele gradualmente la mantequilla sin dejar nunca de mezclar hasta que el chocolate se haya derretido y obtenga un glaseado homogéneo. Déjelo reposar y enfriar mientras prepara la cúpula.

5 Desmolde cuidadosamente la cúpula de chocolate y póngala con la parte curvada hacia arriba sobre una rejilla. Ponga debajo una bandeja para recoger el exceso de glaseado. Vierta el glaseado de chocolate encima de la cúpula y una vez esté completamente cubierta levante un poco la rejilla y déjela caer sobre la bandeja o superficie de trabajo para repartir la cobertura de chocolate. Déjela solidificar.

6 Prepare finalmente la *chantily* al *praliné*. Coloque el praliné en el vaso de la batidora mezcladora o robot eléctrico y redúzcalo a un polvo fino, pulsando repetidamente para obtener un resultado homogéneo. Bata la crema hasta que se espese, agréguele el polvo de praliné y continúe batiendo hasta que forme picos duros.

7 Monte el almendrado de chocolate. Coloque la cúpula recubierta sobre el círculo de almendrado frío, directamente en el centro. Extienda con una manga pastelera provista de boquilla estrellada unos pequeños globos de *chantily* de praliné entre la base almendrada y la cúpula de chocolate. Decore ésta con almendras fileteadas tostadas.

SUFLES HORNEADOS

Un suflé horneado es un postre de última hora maravilloso que requiere confianza y una preparación cuidadosamente planificada. Puede cocer con antelación la base de crema pastelera, pero la preparación final, horneado y servicio, deben realizarse en una sola secuencia.

PREPARAR SUFLÉS HORNEADOS

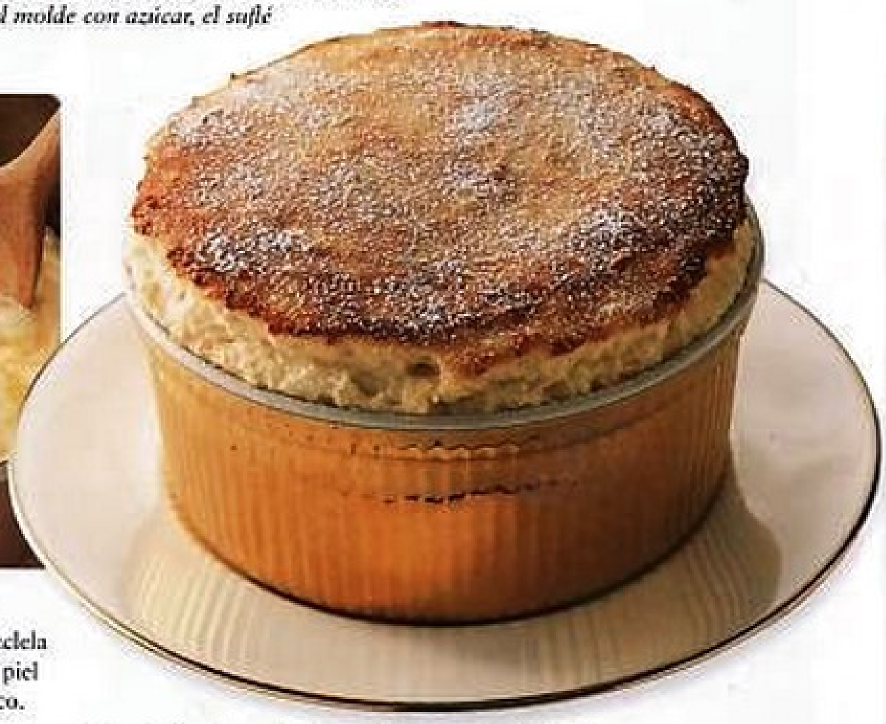
El calor hace que el suflé suba, ya que facilita que el aire contenido en la mezcla se expansione. El huevo de la preparación establece la forma y lo levanta. Si espolvorea el molde con azúcar, el suflé se le adherirá y subirá satisfactoriamente.



1 Unte el molde del suflé con mantequilla y espolvoréelo con azúcar; retire el exceso de azúcar.



2 Prepare la base de la crema pastelera y mézclela con los aromatizantes, aquí piel de limón, licor Malibú y coco. Enfríelo ligeramente.



Un suflé bien horneado sube unos 2 cm por encima del molde, presenta una forma regular y una superficie dorada y crujiente.



3 Prepare el merengue italiano a última hora y mézclelo con la crema pastelera. Vuelque la mezcla en el molde preparado.



4 Pase el dedo pulgar por el contorno interno para dejar un canal estrecho que permitirá que la mezcla suba limpia y uniformemente.

SUFLÉ DE COCO

250 ml de leche
1 vaina de vainilla
50 g de azúcar blanquilla, y un poco más para espolvorear el molde
4 huevos, claras separadas de las yemas
30 g de harina
15 g de maicena
Piel rallada de 1 limón
3 cucharadas de licor Malibú
25 g de coco fresco o seco rallado
mantequilla para engrasar el molde
azúcar lustre

Unte un molde de suflé de 1,5 l con mantequilla y espolvoréelo con el azúcar de lustre. Prepare una crema pastelera (véase página 116) con la leche, la vainilla, 30 g de azúcar refinado, las yemas, la harina y la maicena. Mézclelo con la piel del limón, el licor Malibú y el coco. Déjelo enfriar ligeramente.

Prepare un merengue italiano (véase página 68) con el resto del azúcar y las claras y mézclelo con la crema pastelera. Pase el pulgar alrededor del molde para evitar que la mezcla se pegue a las paredes al subir. Horneélo a 190 °C entre 15 y 20 minutos, o hasta que haya subido, cuajado y esté dorado. Sírvalo enseguida espolvoreado con azúcar lustre.

PREPARAR GANACHE DE CHOCOLATE

El ganache es una mezcla versátil de chocolate y crema. Tiene un sabor suave y untuoso y puede utilizarse como cobertura o relleno para pastas y pasteles. También puede emplearse como un «ingrediente» en postres complejos. Una vez frío, pero no solidificado, puede aromatizarse con alcoholes y licores como el brandy o la crema de cacao.

GANACHE

300 g de chocolate negro
150 ml de crema de leche espesa

Pique el chocolate en trozos regulares y póngalo a derretir en un cuenco sobre agua caliente. Retire el cuenco del calor y déjelo aparte. Caliente la crema pero no la deje hervir y viértala sobre el chocolate.

Mezcle el chocolate con la crema hasta que estén uniformemente combinados. Continúe removiendo hasta que la mezcla se haya enfriado y adquiera una textura lisa y brillante.

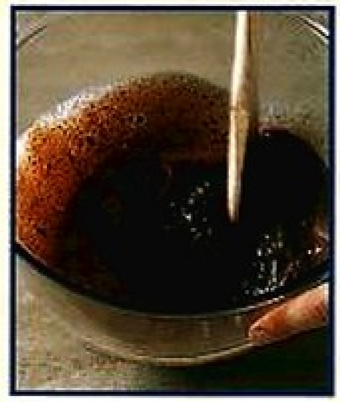
En este punto el ganache ya puede utilizarse para recubrir postres o batirse con una batidora de varillas hasta que adquiera un tono más pálido y una consistencia que pueda extenderse con la manga pastelera.



AÑADIR LA CREMA La crema debe estar caliente en su punto, pues si lo estuviera demasiado podría conferir al chocolate una textura granulosa.



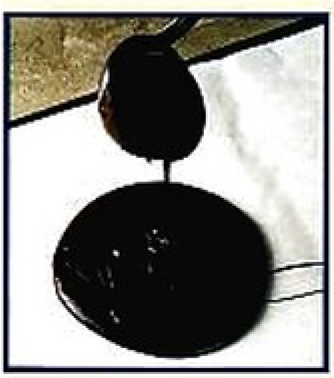
REMOVER Asegúrese de que el chocolate y la crema están bien mezclados. Utilice una cuchara de madera.



BATIR LA MEZCLA Para logar que el acabado sea brillante, bata a fondo la mezcla hasta que se enfríe.

FORMAS BÁSICAS DE CHOCOLATE

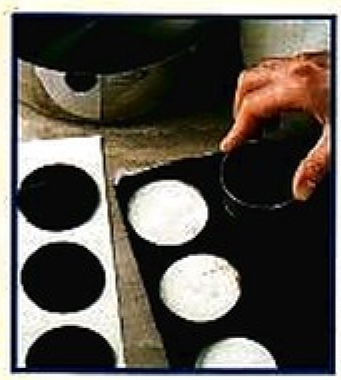
Al preparar formas de chocolate utilice papel sulfurizado antiadherente dispuesto sobre la superficie de trabajo o una placa de hornear. Una vez haya extendido el chocolate formando una capa regular, cúbralo con una segunda hoja de papel, luego invierta ambas hojas de forma que la última quede de base. Déjelo solidificar y retire la hoja superior. De esta forma la cara lisa del chocolate quedará mirando hacia arriba. El chocolate debe cortarse o modelarse antes de que se solidifique y esté quebradizo. Puede utilizar una amplia variedad de técnicas para cortarlo y modelarlo (véanse páginas 198-203).



1 Vierta el chocolate derretido sobre papel de hornear antiadherente; la cobertura modificada se solidifica, con lo que adquiere mucho brillo y una textura crujiente ideales para decoraciones de chocolate.



2 Extienda el chocolate con un cuchillo paleta grande, espátula o regla para glasear pasteles, dándole unos 2 mm de grosor. Lleve el cuchillo paleta hacia adelante y hacia atrás para obtener resultados homogéneos.



3 Estampe las formas con un cuchillo. Sumerja el utensilio en agua caliente y séquelo tras cada uso. Ponga las formas sobre una hoja de papel sulfurizado y déjelas solidificar.

PREPARAR TAZAS

Utilice moldes de papel, moldes para dulces o petits fours, y para muffins si desea obtener tazas de mayor tamaño. Si los moldes de papel son demasiado endebles, coloque uno dentro de otro para doblar su grosor.



Pincele una capa fina y uniforme de chocolate derretido en el interior del molde de papel y déjelo solidificar. Cuando el chocolate esté firme, pincele una segunda capa. Añada una tercera si fuese necesario.

TORTITAS DE FRUTAS

Para que las tortitas de frutas sean perfectas deben quedar ligeramente hinchadas, parcialmente crujientes, agradablemente ácidas o jugosas, lo que depende de la fruta empleada. Aligere la masa con claras de huevo e incorpórele trocitos de frutas. Prepare éstas de acuerdo con la clase elegida, evitando pieles duras, huesos y corazones. Utilice 225 g de frutas como manzanas, ciruelas, piña, cerezas o arándanos negros, 75 g de harina, 2 cucharadas de azúcar lustre, 100 ml de crema de leche ligera, 1 huevo, yema separada de la clara, y espolvoree con azúcar blanquilla o lustre antes de servir. Sirva las tortitas de fruta enseguida pues deben degustarse recién cocidas.





1 Tamice la harina en un cuenco y mézclela con el azúcar. Añada la crema y la yema y mézclelo hasta que obtenga una masa espesa. Incorpórele la clara batida, pero no a fondo en este punto.



2 Agregue ahora las frutas preparadas asegurándose de que quedan bien distribuidas en la masa. De esta forma la clara también se incorporará homogéneamente.



3 Cueza las cucharadas de la mezcla de tortitas y frutas en mantequilla caliente clarificada. Distribuya las frutas con una cuchara antes de que la masa cuaje para dar a las tortitas una forma atractiva.



4 Regule el fuego de acuerdo con la fruta utilizada. Las de carne fuerte deben cocerse antes de que la parte inferior de la masa se dore y cuaje. Las frutas blandas como los arándanos negros se tienen que cocer rápidamente. Dé la vuelta a las tortitas con una espátula.

AROMATIZAR CON FRUTAS

CÍTRICOS

Los cítricos casan bien con esta masa. Pele la fruta, retírele las membranas y las pepitas y córtela en trocitos pequeños. Mezcle frutas como limón y lima, y naranja y limón. Las tortitas de mandarina son apropiadas para el invierno. Si desea realzar la masa, añádale un poco de zumo de limón.

FRUTAS SECAS

Pique finamente frutas secas. Puede remojarlas en alcohol antes de cocerlas para potenciar su sabor. Utilice pasas con sultanas, albaricoques con manzanas y mangos con papayas.









FRUTAS FRESCAS

Si emplea frutas de cierto tamaño, córtelas en trozos pequeños para que pueda distribuirlas uniformemente por la masa. Corte finamente las manzanas y las ciruelas, corte a dados pequeños la piña y parta las cerezas por la mitad. Las bayas pequeñas como los arándanos negros y las frambuesas pueden dejarse enteras.

TEJAS DE COCO

Son una variante deliciosa de las tejas. Siga las instrucciones de la página 70 para preparar esta decoración a la vez exótica y decorativa





1 Una vez mezcladas las claras, el azúcar lustre, el coco rallado y la mantequilla derretida, extienda uniformemente la mezcla sobre una placa de hornear, enfríela y hornéela 3 minutos a 160 °C.



2 Corte la pasta con un cortapastas del tamaño requerido. Para obtener formas irregulares, extienda la mezcla a cucharadas en una placa y hornéela 3 minutos. Modele las formas mientras las pastas todavía estén calientes.

LÁMINA DE SILICONA

Una lámina recubierta de silicona por ambas caras proporciona una superficie antiadherente excelente para hornear pastas y bizcochos frágiles. La preparación se coloca directamente sobre la lámina y ésta sobre una placa de hornear. Las láminas de silicona se venden en establecimientos para profesionales. Deben lavarse y guardarse con cuidado para que conserven sus propiedades.

TEJAS DE ENCAJE



70 ml de zumo de naranja
Piel rallada de 1 naranja
50 ml de grand Marnier
250 g de azúcar blanquilla
100 g de mantequilla, derretida
200 g de granillo de almendra
125 g de harina

Mezcle los ingredientes en un cuenco y distribuya la preparación sobre una placa de hornear engrasada a cucharadas pequeñas, colocando 5 por placa. Aplánelas con un tenedor y hornee unos 5 minutos a 180 °C. Tan pronto como las pastas estén horneadas, retírelas y cúrvelas sobre rodillos engrasados. Para 25 tejas.

MODELAR TEJAS

Utilice una plantilla para preparar tejas del tamaño requerido. Aquí se han preparado unos recipientes en forma de cola para contener unas quenelles de helado (véase página 42).



1 Haga una plantilla con cartulina y colóquela sobre papel sulfurizado engrasado. Extienda una capa fina de pasta para estarcir (*véase* página 127) sobre la forma, retire la plantilla y hornee.

2 Desprenda las tejas horneadas de la placa con un cuchillo paleta y déles forma con los dedos. Sosténgalas hasta que se endurezcan.



ENRIQUECER EL BIZCOCHO

Puede utilizar mantequilla derretida para enriquecer un bizcocho. Derrita 20 g de mantequilla y déjela enfriar. Si estuviera demasiado caliente, cocería la mezcla. Prepare el bizcocho batido siguiendo la receta y los pasos de la página contigua. Tan pronto como incorpore la mantequilla, vierta la mezcla en el molde y cuézala de inmediato.



AÑADIR LA MANTEQUILLA Distribuya homogéneamente la mantequilla derretida en la mezcla. Luego, trabajando de forma rápida, pero sin remover, agregue la mantequilla con una espátula o una cuchara metálica. Utilice un movimiento en forma de ocho para incorporar la mantequilla a la mezcla.

PREPARAR BIZCOCHOS DE SOLETILLA

Aunque éstos parecen un bizcocho batido crujiente una vez se han horneado, la masa se prepara enriqueciendo un merengue, en vez del método básico del bizcocho batido. Si espolvorea los bizcochos con dos capas de azúcar lustre tamizado antes de hornearlos obtendrá su característica costra de azúcar.



1 Extienda los bizcochos con la manga pastelera dándoles la misma longitud, ya sea para forrar una carlota particular o dándoles 10 cm de longitud como aquí. Deje entre ellos el espacio suficiente de modo que puedan extenderse durante el horneado. Si lo desea, puede extender los bizcochos de forma que se toquen para obtener una tira continua.



2 Tamice azúcar lustre sobre los bizcochos. Deje que reposen un poco hasta que todo el azúcar se haya disuelto; entonces, espolvoréelos de nuevo de forma generosa.



3 Sosteniendo el papel para hornear en su sitio, sacuda la placa para dejar caer el exceso de azúcar que podría quemarse durante el horneado.

BIZCOCHOS DE SOLETILLA

3 huevos, claras separadas de las yemas
100 g de azúcar blanquilla
75 g de harina
Azúcar lustre para espolvorear

Engrase una placa para hornear y fórrela con papel sulfurizado. Bata las claras hasta que formen picos blandos. Incorpóreles de forma gradual la mitad del azúcar sin dejar de batir, hasta que las claras estén brillantes y a punto de nieve.

Bata en un cuenco limpio las yemas con el resto del azúcar hasta que blanqueen y espesen. Incorpore la mezcla de yemas al merengue con una cuchara metálica. Tamice la harina y agréguela a la mezcla anterior.

Introduzca la preparación en una manga pastelera con una boquilla lisa de 2 cm. Forme bizcochos de 10 cm de longitud sobre la placa preparada a una distancia de 5 cm para que puedan extenderse al hornearse.

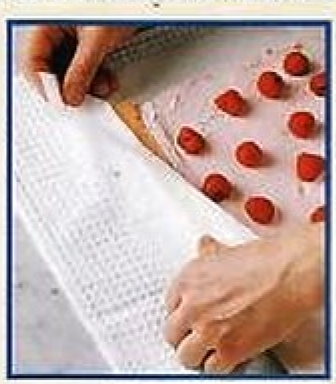
Hornee unos 10 minutos a 180 °C o hasta que los bizcochos estén dorados y firmes al tacto. Transfiéralos a una rejilla para que se enfríen. Espolvoréelos con azúcar lustre. Para 10-12.

CÓMO ENROLLAR UN BRAZO DE GITANO

El bizcocho para un brazo de gitano se hornea en un molde plano rectangular, luego se vuelca, se unta un lado con el relleno y se enrolla en torno a él. Siga la técnica del bizcocho batido de la página anterior empleando 4 huevos, 125 g de azúcar y 75 g de harina. Hornéelo en un molde para brazo de gitano de 22 x 33 cm a 190-200 °C unos 4-5 minutos.



1 Saque el bizcocho del molde con su papel y póngalo sobre una rejilla. Espolvoree una lámina de papel sulfurizado con azúcar y ponga encima el bizcocho con la parte superior hacia abajo. Retire el papel sobre el que se horneó.



2 Traspáselo, todavía con el papel, a un paño. Extienda por encima el relleno. Doble por un lado largo 2 cm de bizcocho sobre sí mismo, y empiece a enrollar el bizcocho con la ayuda del papel.



3 Para apretar el brazo sin que se estropee el bizcocho, introduzca un cuchillo paleta bajo el bizcocho sobre el papel. Estire del papel alejándolo del cuchillo paleta.



BIZCOCHO BATIDO SIN GRASA

4 huevos
120 g de azúcar blanquilla
120 g de harina, tamizada con una pizca de sal

Engrase y enharine un molde redondo hondo de 20 cm. Precaliente el horno a 170 °C.

Ponga los huevos en un cuenco refractario y añada el azúcar. Coloque el cuenco sobre un cazo con agua caliente, pero sin que llegue a hervir, y bata hasta que la mezcla blanquee y espese. Retire el cuenco del cazo y continúe batiendo hasta que la mezcla se enfríe.

Tamice la harina y añada la mezcla anterior con una cuchara grande o una espátula. Haga un movimiento en forma de ocho levantando la mezcla sobre la harina para agregarla sin romper el aire.

Vierta la preparación en el molde y hornee a 170 °C durante 25 minutos. El bizcocho habrá subido y su tono será dorado pálido. Una vez cocido deberá notarse firme, aunque elástico, al tacto.

PREPARAR UN BIZCOCHO BATIDO

Para obtener un bizcocho batido perfecto, el agua del cazo debe apenas agitarse, no hervir, pues entonces la temperatura sería demasiado elevada y la mezcla se cocería. Una batidora de varillas grande es el utensilio empleado por los chefs en esta tarea, pero una batidora eléctrica puede ser más rápida y fácil de manejar.



1 Tenga los huevos y el azúcar a temperatura ambiente. Póngalos en un cuenco refractario y bátalos ligeramente para mezclarlos.



2 Ponga el cuenco sobre un cazo con agua caliente y bata hasta que la mezcla haya blanqueado y espesado y al levantar la batidora deje un rastro limpio.



3 Retire el cuenco del cazo y continúe batiendo hasta que la mezcla se haya enfriado.



4 Incorpore la harina tamizada en dos o tres tandas con una espátula o cuchara metálica.



5 Vierta la preparación en el molde preparado y déjela reposar un poco. Si va a llenar un molde con esquinas, quizá deba empujar la mezcla hacia ellas con la punta de un cuchillo o broqueta metálica.



6 Transfiera el bizcocho cocido sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Para que el bizcocho no quede señalado con las marcas de la rejilla, cúbrala con un paño limpio.

TAMAÑOS DE LOS MOLDES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

La mezcla básica de 4 huevos para el bizcocho batido puede emplearse en un molde redondo de 20 cm. Prepare como alternativa:

Molde cuadrado hondo
Utilice un molde cuadrado hondo de 17 cm de lado y hornéelo como en la receta básica.

Molde de bizcocho redondo
Utilice dos moldes redondos poco profundos y hornee a 180 °C entre 20-25 minutos.

Molde para brazo de gitano
Utilice una mezcla de 3 huevos para un brazo de gitano. Hornee en un molde para brazo de gitano de 23 x 33 cm forrado y engrasado, a 200 °C entre 4-5 minutos.

Magdalenas francesas
La mezcla de 4 huevos puede utilizarse para unas 24 magdalenas. Engrase y enharine los moldes clásicos para magdalenas y hornéelas a 200 °C entre 5-7 minutos.

AROMATIZAR UN BIZCOCHO BATIDO

CHOCOLATE
Añada 2-3 cucharadas de cacao tamizándolo con la harina.

CAFÉ
Disuelva 2 cucharadas de café instantáneo en 2 cucharadas de agua hirviendo. Añádalo a los huevos y al azúcar.

VAINILLA
Añada 1 cucharadita de extracto de vainilla al natural a los huevos y el azúcar.

CÍTRICOS
Añada la piel rallada de 1 naranja, limón o lima a los huevos y el azúcar.

AGUA DE ROSAS O DE AZAHAR
Añada 1 cucharadita de una de ellas a los huevos y al azúcar.

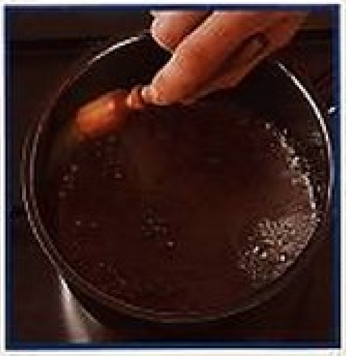
CARDAMOMO
Retire las semillas de 6 cardamomos verdes y redúzcalos a polvo en un mortero. Incorpórelos a la mezcla con la harina.

PREPARAR ALMÍBAR

Los almíbares son fundamentales en muchos ámbitos de la repostería y confitería y en la preparación de postres. Un almíbar puede endulzar ligeramente un zumo de fruta o utilizarse en forma de azúcar estirado como decoración de un pastel fabuloso. Cualquiera que sea su destino final, un almíbar empieza como azúcar disuelto en un líquido. Un almíbar denso es aquel que posee una elevada proporción de azúcar en relación con el líquido. Uno ligero tiene menos azúcar, es menos dulce y posee una textura más líquida. Los dos reglas de oro que deben seguirse consisten en: primero, disolver el azúcar en el líquido a fuego lento, remover suavemente sin que el líquido hierva y evitar salpicar las paredes del recipiente de cocción en la medida de lo posible; segundo, cuando el azúcar se haya disuelto por completo, deje de remover y llévelo a ebullición. No lo remueva más en cuanto hierva.



1 Mezcle suavemente el azúcar y el agua a fuego lento, hasta que se haya disuelto por completo.



2 Llévelo a ebullición. Disuelva cualquier parte del almíbar que empiece a secarse en forma de cristales pincelando el interior del recipiente con agua fría.

TERMÓMETRO DE AZÚCAR

El azúcar puede hervirse a diferentes «estadios», que tienen distintos empleos. La temperatura es la guía para los diferentes estadios de ebullición. La temperatura a la que el azúcar hierve indica la concentración de azúcar, o el «estadio» alcanzado por el almíbar: bola blanda, bola firme, quebrado blando y quebrado duro (véase derecha). Caliente el termómetro en agua caliente antes de emplearlo y póngalo en agua caliente una vez utilizado (si enjuagara un termómetro caliente con agua fría podría romperlo). No deje que el termómetro toque la base del recipiente, pues esta parte está más caliente y obtendría en consecuencia una lectura falsa.



ALMÍBARES

***Almíbar ligero:** 250 g de azúcar por 500 ml de agua, o proporciones similares. Empléelo para ensaladas de frutas y frutas escalfadas.*
***Almíbar mediano:** 250 g de azúcar por 250 ml de agua. Utilícelo para conservar frutas. Se conservará varios días.*
***Almíbar espeso:** 250 g de azúcar por 225 ml de agua.*

ESTADIOS DE COCCIÓN DE LOS ALMÍBARES

Al hervir cierto tiempo un almíbar espeso el agua se evapora y el azúcar se concentra. El almíbar se espesa quedando cada vez más denso. La concentración de azúcar varía proporcionando al almíbar características interesantes que pueden utilizarse de diferentes modos. Un almíbar enfriado puede ser maleable, o si se hierve lo suficiente, quebradizo. Antes de que se solidifique puede trabajarse de diferentes formas, cristalizándose parcialmente formando una pasta o estirándolo en forma de decoraciones interesantes.



BOLA BLANDA (116-118 °C)
Una bola pequeña de almíbar mantiene su forma y tiene una consistencia blanda. El almíbar hervido hasta este estadio se usa para el merengue italiano y el glaseado de crema de mantequilla.



BOLA FIRME (125 °C)
El almíbar forma una bola firme, y al mismo tiempo flexible, y tiene una textura pegajosa. El almíbar se hierve hasta este estadio para preparar el mazapán y el glaseado de *fondant*.



QUEBRADO BLANDO (134 °C)
El almíbar se transforma en quebradizo, pero todavía puede presionarse en una textura blanda y flexible. Este estadio se utiliza en confitería.



QUEBRADO DURO (145 °C)
El almíbar es muy quebradizo y crujiente y se emplea para glasear frutas y azúcar estirado e hilado. A partir de este momento se transforma en caramelo.

EL PROBLEMA DE LOS CRISTALES

Al hervir un almíbar espeso, es vital que el azúcar se mantenga disuelto en la solución. Si se formaran cristales de azúcar, éstos provocarían una reacción en cadena y el almíbar se convertiría rápidamente en una masa crujiente. Si éste se mezcla una vez hervido se forman cristales. El almíbar que se deposita en las paredes del recipiente también forma cristales, por lo que se debe remover muy suavemente durante el primer estadio. Pincele el interior del recipiente con agua fría si se hubiera salpicado: de esta forma el almíbar cesará de cristalizar.

Tarta de Linz

Pasta

100 g de almendras molidas
100 g de azúcar lustre
2 cucharaditas de canela molida
5 cucharaditas de agua
560 g de mantequilla, ablandada
600 g de harina

Confitura de frambuesas

500 g de frambuesas
450 g de azúcar
50 g de glucosa
35 g de pectina

Mezcle las almendras, el azúcar lustre, la canela y el agua con la mantequilla ablandada. Amalgámelo con la harina sin trabajar demasiado. Envuélvalo con película transparente y déjelo enfriar 30 minutos.

Para la confitura, cueza las bayas con 225 g de azúcar hasta que se hayan reducido y estén pulposas. Mezcle el resto del azúcar y la pectina y agréguelos a las frutas cocidas. Llévelo a ebullición viva, retírelo del fuego y déjelo enfriar.

Forre un molde de 23 cm con la mitad de la pasta. Luego, rellénelo con la confitura enfriada. Cúbralo con una celosía de pasta, pincélela con huevo y hornéela 45 minutos a 180 °C, o hasta que la pasta adquiera un tono dorado pálido. Espolvoréela con azúcar blanquilla y devuélvala al horno otros 5 minutos. Déjela enfriar.

APLICAR UNA CELOSÍA

Con coberturas de celosía se pueden decorar flanes o tartas, lo que resulta muy atractivo a la vez que comestible. Aquí la celosía se ha aplicado a la clásica tarta de Linz.



1 Extienda la pasta para la celosía para formar un oblongo de la misma longitud que el diámetro de la tarta. Córtelo en tiras de 1,5 cm de ancho.



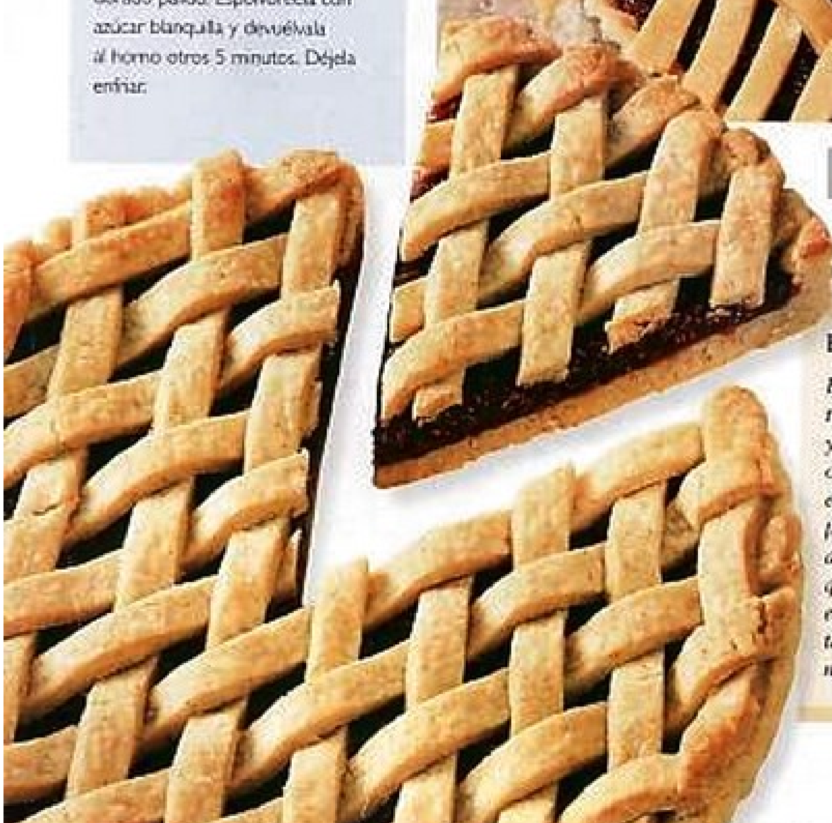
2 Extienda sobre la tarta tiras de pasta equidistantes siguiendo una dirección.



3 Trence la celosía en la dirección opuesta, levantando tiras de pasta alternas para empezar cada hilera.



4 Cuando haya terminado la celosía, humedezca el borde de la pasta, presione los extremos de las tiras y recórtelos.



Empanadas y tartas de frutas

En Gran Bretaña, una empanada tiene una sola cobertura de pasta y una tarta dos, una encima y otra debajo (la excepción es una empanada con dos capas de pasta). Una tarta también difiere de una empanada en que se hornea en un molde que es poco profundo, exclusivo para tartas. Una empanada es siempre más honda que una tarta.

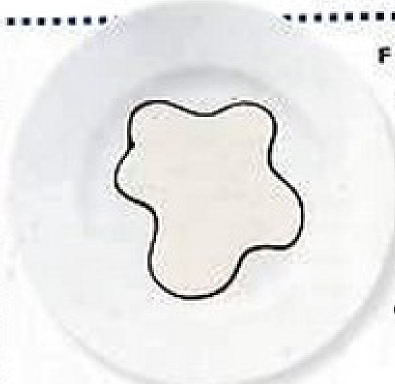
En empanadas que no cuenten con una base de pasta con la que forrar el molde, sujete una tira de pasta en el borde, al igual que en la empanada de frutas que se presenta (derecha). Déle el mismo tratamiento que si forrara un fondo de tarta y presione la capa de pasta superior para asegurarla bien a la empanada.

Utilizar las salsas decorativamente

Una salsa es un toque final clásico que puede influir tanto en el sabor como en el aspecto decorativo de un postre. Además de crema, yogur y el queso fresco, puede utilizar un *coulis* de frutas o unas natillas.

UTILIZAR UN COULIS

La elección más acertada es un coulis, *ya que realza los sabores y colores de su postre, ya sea creando un contraste o complementándolo. Acto seguido debe trabajar el diseño. Las ideas que ofrecemos son sólo un punto de partida.*



FORMAR UN CONTORNO

Servir una salsa dentro de un contorno original es una forma de realzar cualquier presentación. Extienda un contorno con *ganache* de chocolate y déjelo solidificar, luego vierta crema u otra salsa en el centro del diseño.





VERTERLO EN EL PLATO
Superponga anillos de salsa de chocolate blanco y *coulis* de frambuesa dejándolos caer directamente de una cuchara de forma que se mezclen.



FORMAR UN LECHO DE *COULIS*
Puede servir un postre sobre un lecho de *coulis*. Utilice el dorso de una cuchara para extender un círculo de *coulis* en un plato.



MEZCLAS DECORATIVAS

PLUMAS
Haga un círculo fino de crema sobre un lecho de *coulis* al trabajar cerca del contorno. Forme plumas con un palillo de cóctel, empujando la crema hacia el *coulis* con intervalos regulares en todo el círculo, con pinceladas alternas, hacia dentro y hacia fuera.





CORAZONES
Extienda un lecho de *coulis* en el plato y deje caer pequeños puntos de crema equidistantes que formarán un círculo cerca del contorno. Dibuje con un palillo de cóctel una línea entre cada punto de crema dándole forma de corazón al extenderla.





MEZCLAR SALSAS
En este caso ambas salsas han de tener la misma consistencia. Vierta las salsas con una cuchara en el centro de las zonas designadas en el plato y deje que se extiendan hasta su punto de unión. Con ayuda de un palillo de cóctel, realice un movimiento circular para formar plumas de un color sobre el otro.



SALSAS

Una salsa dulce puede transformarse en la parte más importante de un postre o convertirse en un elemento opcional que cambia por completo el carácter del plato. Servidas individualmente o combinadas para crear un panorama de sabores y colores, las salsas pueden crear un complejo abanico de sabores en torno a una receta principal. Una salsa dulce de leche puede espesarse con maicena, enriquecerse con mantequilla y crema y aromatizarse a continuación con alcohol o chocolate. Este tipo de salsa puede servirse con budines calientes como el de Navidad, en vez de la mantequilla al brandy. En vez de brandy puede utilizar ron o Grand Marnier.

SALSA A LA CREMA

85 g de mantequilla
175 g de azúcar moreno
2 cucharadas de jarabe de melaza dorado
85 ml de crema de leche espesa

Derrita la mantequilla, el azúcar y el jarabe de melaza a fuego lento. Incorpore removiendo la crema de leche y caliéntelo hasta que hierva. Retírelo del fuego enseguida.

SALSA A LA MAICENA

2 cucharadas de maicena
2 cucharadas de azúcar
500 ml de leche
30 g de mantequilla
½ cucharadita de extracto de vainilla natural
100 ml de crema de leche ligera

Mezcle la maicena con el azúcar y un poco de leche hasta obtener una mezcla homogénea. Caliente el resto de la leche y viértala encima de la pasta de maicena mezclándola bien. Vierta la salsa en la cacerola y, sin dejar de remover, llévela a ebullición. Cueza 1 minuto a fuego lento. Incorpore batiendo la mantequilla y el extracto de vainilla. Retírela del fuego y mézclela con la crema; sírvala enseguida.

SALSA DE CHOCOLATE Y CREMA

250 ml de crema de leche para batir
250 g de chocolate negro o de chocolate blanco de calidad

Caliente la crema para batir en un cazo pequeño hasta que esté caliente, pero que aún no hierva. Retírela del fuego y agréguele el chocolate troceado en cuadrados. Remuévalo hasta que todo el chocolate se haya derretido y mezclado con la crema. Sirva la salsa caliente o fría.

PREPARAR LA SALSA SABAYÓN

Esta salsa pálida y espumosa está basada en una crema en la que las yemas de huevo espesan el vino. La salsa se bate continuamente para conferirle su característica textura ligera. Puede utilizar zumo de frutas en vez de vino.



BATIR LAS YEMAS Y EL AZÚCAR
No bata los huevos y el azúcar a fuego demasiado vivo, pues los huevos podrían empezar a cocerse y granularse.



ESPESAR LA SALSA
Bata constantemente al añadir el vino, pues de esta forma se incorpora aire a la salsa y empieza a espesarse.



BATIR HASTA DEJAR UN SURCO
Cuando el sabayón esté listo, la batidora dejará un surco parecido a una cinta al levantarla de la salsa.

SALSA SABAYÓN

6 yemas de huevo
90 g de azúcar blanquilla
150 ml de vino blanco dulce
1 cucharada de Madeira o jerez

Ponga las yemas de huevo y el azúcar en un cuenco refractario colocado sobre un cazo con agua caliente pero no hirviendo. Bata la mezcla hasta que blanquee y espume.

Vierta gradualmente el vino dulce sin dejar de batir de forma constante.

Una vez haya incorporado todo el vino, continúe batiendo hasta que la salsa se espese, blanquee y tenga una consistencia ligera. Incorpore batiendo Madeira o jerez y sírvala enseguida.



Pastel de «crêpes» a la naranja

Este pastel espectacular se consigue con un montaje de *crêpes* individuales moldeadas y rellenas con una crema de naranja al Cointreau, recubiertas posteriormente con un glaseado de albaricoque. Para un final espectacular, vierta Cointreau por encima, préndale fuego y flaméelo.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Prepare la masa con antelación y resérvela en la nevera hasta 24 horas antes de emplearla.
- Pele finamente una naranja y reserve la piel para la crema; guarde la naranja tapada para evitar que se seque.







Para la masa de las «crêpes»

100 g de harina
4 huevos
2,5 g de sal
70 g de azúcar
200 ml de leche
100 g de crema de leche espesa
30 g de mantequilla derretida
2 cucharadas de cerveza

•••

Para la crema de naranja

200 ml de crema de leche ligera
20 g de azúcar lustre
Piel de ½ naranja
1 cucharada de Cointreau

•••

Para el glaseado de albaricoque

100 g de confitura de albaricoque
50 ml de agua

•••

4 naranjas
2 cucharadas de Cointreau

1 Prepare la masa para las crêpes. En un cuenco ponga la harina, los huevos, la sal y el azúcar y mézclelo. Incorpore de forma gradual la leche y la crema y a continuación la mantequilla derretida. Añada la cerveza y déjelo reposar.

2 Para la crema de naranja, vierta la crema en un cuenco frío y bátala con el azúcar lustre. Justo antes de que la crema empiece a formar picos firmes, añádale la piel de naranja rallada y el Cointreau. Mézclelo y póngalo en la nevera.

3 Pele las naranjas y extraiga los gajos. Retíreles tanto las membranas como las semillas. Resérvelas en un cuenco cubiertas con un paño.

4 Haga las crêpes en una sartén antiadherente. Si la masa fuese demasiado espesa, puede diluirla con un poco de leche antes de cocerla. Caliente un poco de mantequilla en la sartén. Vierta 1-2 cucharadas de la masa de crêpes en la sartén caliente e inclínela para recubrir de un modo uniforme el fondo con la masa. Cuézala 2-3 minutos o hasta que los bordes de la crêpe se separen limpiamente de la sartén y la cara inferior esté dorada. Dé la vuelta a la crêpe y déjela otros 2-3 minutos hasta que esté dorada. Repita la operación con el resto de la masa, unas 12 o 14 crêpes en total. Cuando todas las crêpes estén cocidas, guárdelas en el horno caliente mientras prepara el molde.

5 Reserve 3 o 4 crêpes y varios gajos de naranja para los toques finales. Prepare un molde para carlota de 12 cm. Para facilitar el desmoldado, forre el molde con película transparente dejando suficiente en los extremos para poder tapar el pastel una vez esté terminado. Forre el molde con 2 crêpes dejando que los extremos cuelguen también por encima.

6 Llene una manga pastelera con la crema de naranja y extienda una capa de crema en la base del molde forrado. Ponga entre 3 y 4 gajos de naranja sobre la crema y cúbrala con una crêpe, con los extremos doblados hacia dentro para que encaje en el molde. Repita la operación hasta completar el molde. Acabe con una capa de crema y luego doble hacia dentro los extremos colgantes de las 2 primeras crêpes. Cúbralo con película transparente. Resérvelo en la nevera 2-3 horas o hasta que el pastel esté frío.

7 Antes de servir, prepare el glaseado de albaricoque. Caliente suavemente la confitura de albaricoque en un cazo hasta que empiece a licuarse, agregue el agua a continuación y hiérvalo sin dejar de remover. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco mientras desmolda el pastel y retira el plástico. Tamice el glaseado de confitura y vierta la mitad encima del pastel de crêpes. Coja las 3 o 4 crêpes reservadas y pincélelas con el glaseado o bien páselas por él de una en una. A continuación dóblelas formando pliegues atractivos y decore con ellas el pastel. Inserte los gajos de naranja reservados entre las crêpes a modo de decoración. En el momento de servir, vierta el resto del Cointreau por encima y flaméelo.



PASTAS QUEBRADAS

Las pastas quebradas tienen una textura quebradiza ligeramente crujiente. Las pastas enriquecidas contienen mucha grasa, por lo que tienen una textura fina que se deshace en la boca. Para amalgamar la pasta se utiliza una pequeña cantidad de agua o líquido que evita que se separe. Esto le aporta cierta textura crujiente que adquiere también cuando se hornea a una temperatura elevada. Trabaje siempre en un ambiente fresco y con ingredientes fríos. Manipule la pasta el mínimo posible. Si la trabajara demasiado obtendría unos resultados duros y también pesados.

PASTA SABLÉ

150 g de mantequilla
90 g de azúcar lustre
1 huevo pequeño, batido
250 g de harina

Bata la mantequilla y el azúcar lustre hasta que la mezcla esté blanca y esponjosa y agréguele luego el huevo. Tamice la harina e incorpórela a la preparación anterior hasta obtener una masa homogénea. Envuélvala con película transparente y enfríela unos 20 minutos.

Pasta sablé
La consistencia sablé es parecida a la de las galletas; además es más dulce que la azucarada. Puede usarse para forrar tartas o para preparar pastas y galletas.

PASTA AZUCARADA

200 g de harina
100 g de mantequilla
40 g de azúcar blanquilla
2 yemas de huevo
½ cucharadita de extracto de vainilla natural

Tamice la harina en un cuenco y frótela con la mantequilla. Añádale el azúcar. Luego bata ligeramente las yemas de huevo con la vainilla y mézclelas con los ingredientes secos hasta obtener una masa cohesionada. Presiónela ligeramente y enfríela 30 minutos.

Pasta azucarada
Esta pasta ligeramente dulce se enriquece con yemas de huevo adicionales y aromatiza con vainilla. Utilícela para tartas y toda clase de pastas dulces.

PASTA QUEBRADA

200 g de harina
½ cucharadita de sal
100 g de mantequilla
1 huevo, ligeramente batido
2 cucharaditas de agua

Tamice la harina y la sal en un cuenco y frótela después con la mantequilla. Mézclela con el huevo y el agua suficiente para amalgamar los ingredientes. Forme una bola con la masa, retírela del cuenco, envuélvala y enfríela unos 30 minutos antes de utilizarla.

Pasta quebrada
Esta pasta de origen francés se utiliza muy a menudo para preparar tanto tartas de frutas como empanadillas horneadas.

Métodos de mezcla

Tanto si lo hace a mano o con una máquina existen técnicas y formas de trabajar que facilitan la mezcla.

Trabaje sobre una superficie de mármol fría, coloque la harina en forma de montículo y practique un agujero en el centro. Trocee la grasa y póngala en el hueco con los huevos y el azúcar. Incorpore estos ingredientes a la harina, frotando y amasando con los dedos. Esta técnica es útil para masas con una gran proporción de grasa respecto de la harina.

Un robot eléctrico es ideal para mezclar la grasa con la harina, pero no trabaje con más cantidad que la indicada por el fabricante. Accione el aparato brevemente para no trabajar la masa en exceso pues quedaría demasiado blanda y difícil de manejar.

PREPARAR PASTA QUEBRADA



1 Tamice la harina en un cuenco. Si usa sal, tamícela junto con la harina.



2 Frote la grasa con la harina hasta que esté bien incorporada, es decir, cuando la mezcla tenga el aspecto de migas de pan.



3 Practique un agujero en el centro y añada el huevo o rocíe agua sobre la mezcla seca.



4 Incorpore el líquido con un cuchillo paleta pequeño o de hoja roma.



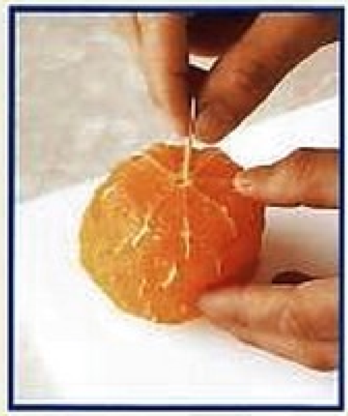
5 Cuando la pasta empiece a cohesionarse, presiónela suavemente con la mano para formar una bola lisa.

PELAR Y CORTAR CÍTRICOS A RODAJAS

Naranjas, limones, limas, pomelos, naranjas enanas o kumquats, o cualquier otra variedad de cítricos dulces y aromáticos, constituyen la esencia de muchas preparaciones dulces. Explicar cómo deben pelarse los cítricos puede parecer superfluo, y sin embargo, es fundamental, pues si se emplea una técnica equivocada los restos de membranas estropearán el sabor de la fruta.







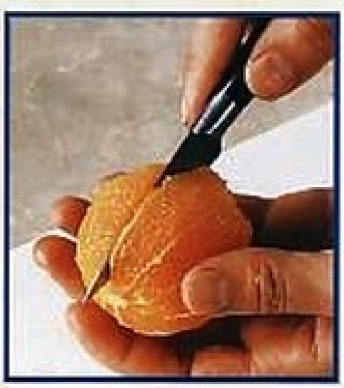
1 Corte una rodaja a ambos extremos de la fruta para retirar la piel y la membrana blanca superiores. Ponga la fruta de pie sobre la tabla de picar y corte la piel a tiras anchas, trabajando de arriba hacia abajo. Retire a la vez la membrana.

2 Corte la fruta a rodajas del grosor requerido. Retire y elimine las pepitas, si las hay, a medida que trabaja.

3 Si la fruta debe montarse, apile las rodajas y asegúrelas con un palillo. Utilice un palillo de madera, no uno de plástico si la fruta ha de recubrirse con caramelo caliente, pues el plástico se derretiría.

SEGMENTAR CÍTRICOS

Siga las instrucciones para pelar la fruta y retirar la membrana. A continuación sostenga la fruta en una mano sobre un cuenco de modo que al cortarla los zumos obtenidos caigan directamente en él.







1 Corte hacia el centro de la fruta a lo largo dejando la membrana a un lado (no corte la membrana) y haga lo mismo al otro lado del gajo; deje la membrana en su lugar.

2 Continúe trabajando toda la fruta de la misma forma, cortando la pulpa a gajos pero sin cortar las membranas hasta que los haya retirado todos. A medida que retira los gajos, colóquelos decorativamente en un plato.

3 Exprima en último lugar el zumo de las membranas directamente sobre la fruta, y a continuación tire las membranas. Al igual que la membrana blanca amarga, las transparentes no son dulces ni tienen buena textura.

CORTAR Y RALLAR LA PIEL DE LOS CÍTRICOS

La parte coloreada de la piel de los cítricos es la que contiene los aceites esenciales que proporcionan a la fruta su aroma y sabor. La membrana blanca interna no se suele emplear, generalmente. La piel puede rallarse o retirarse con un acanalador.



UTILIZAR UN ACANALADOR
Con este pequeño utensilio se consiguen tiras finas de piel de mayor tamaño que si se ralla. Trabaje con una presión regular, realizando pasadas lentas, largas, o cortas, dependiendo de la longitud requerida.



RALLAR
Elija la hoja de un rallador que corresponda al tamaño y finura de la piel rallada requerida. No aplique demasiada presión, pues se llevaría parte de la membrana junto con la piel.

PASTAS *FILO* Y *STRUDEL*

Las pastas *filo* y *strudel* se extienden en láminas finas como el papel que se montan unas sobre otras antes de hornearlas, obteniéndose como resultado una pasta fina y ligera muy famosa en Austria. No debe dejarse secar pues podría cuartearse y romperse.

PREPARAR *STRUDEL*

Para la pasta strudel, *tamice 300 g de harina de fuerza con 1 cucharadita de sal. Mézclela a continuación con 40 ml de aceite vegetal y 200 ml de agua caliente.*



1 Amásela hasta que esté homogénea, sacúdala y golpéela contra la superficie de trabajo hasta que pueda estirarse. Cúbrala con un paño húmedo y déjela reposar en un lugar frío durante 2 horas. Extiéndala sobre la superficie de trabajo enharinada. Tápela con un paño húmedo y déjela reposar 15 minutos.





2 Trabajando sobre una sábana enharinada, estire la pasta con el dorso de las manos, trabajando desde el centro hacia fuera. En cuanto la pasta esté lista verá las manos a través de ella.

3 Pincele la pasta con 75 g de mantequilla. Agregue el relleno. Levante un extremo de la sábana sobre el *strudel* y enrolle juntos pasta y relleno manteniendo una presión uniforme. Hornéelo sobre una placa de hornear untada con mantequilla por espacio de 30-40 minutos a 190 °C.



RELLENOS PARA *STRUDEL*

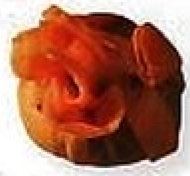
- *Manzana*
  Ablande 500 g de manzanas para cocer peladas, sin corazón y picadas en 75 g de mantequilla derretida. Déjelas enfriar rápidamente y mézclelas con 150 g de azúcar moreno, 100 g de uvas pasas, 100 g de nueces tostadas y picadas, 1 cucharadita de canela y 50 g de migas de bizcocho.
- *Cerezas*
  Mezcle 500 g de cerezas, 100 g de nueces picadas, 150 g de azúcar moreno, 50 g de migas de bizcocho, la piel rallada de 1 limón y 1 cucharadita de canela.

PASTAS DE AVELLANA

Mezcle 100 g de avellanas molidas, 1 cucharada de azúcar lustre y licor de chocolate y 60 g de chocolate negro rallado para el relleno (para 60). Hornéelas unos 10-12 minutos a 190 °C. Caliente miel clara al punto de ebullición y pincele con ella las pastas cocidas.











LIMOSNERAS
Para 30 limosneras de avellanas y chocolate emplee 1 cantidad de pasta *filo*. Corte cuadrados de pasta de 9 cm. Coloque parte del relleno en el centro de cada limosnera y enciérrelo con la pasta. Junte los extremos y pínchelos para sellarla.



TRIÁNGULOS
Corte 30 tiras de pasta *filo* de 5 x 15 cm, para obtener pastas triangulares. Coloque parte del relleno a un extremo y doble por encima el lado contiguo para formar un triángulo. Doble repetidamente este triángulo sobre el relleno a lo largo de toda la tira.

PASTAS DE DÁTILES Y CANELA

Deshuese y pique finamente 100 g de dátiles medjool *para el relleno. Mézclelos con 2 cucharadas de almendras molidas, 1 cucharadita de azúcar lustre y ½ cucharadita de canela molida. Humedezca con 2 cucharaditas de brandy. Para 26 pastas.*





ENROLLAR
Corte tiras de pasta *filo* de 3 x 10 cm. Doble hacia dentro los lados alargados y pincele la pasta con mantequilla, coloque el relleno a un extremo y enróllela. Pincele y hornee 10 minutos a 180 °C. Enfríe y espolvoree con azúcar lustre.

TARTALETAS DE BAYAS

Para preparar 20 tartaletas mini de bayas necesita media receta de pasta azucarada (véase página 122). Llene las tartaletas con crema de almendras y hornéelas. Introduzca una pequeña cantidad de confitura de fresas en cada tartaleta con una cucharilla (unos 50 g). Cúbralas con las frutas: ponga encima medio fresón, 1 fresa silvestre y 1 frambuesa. Seleccione frutas de calidad para obtener un acabado atractivo.

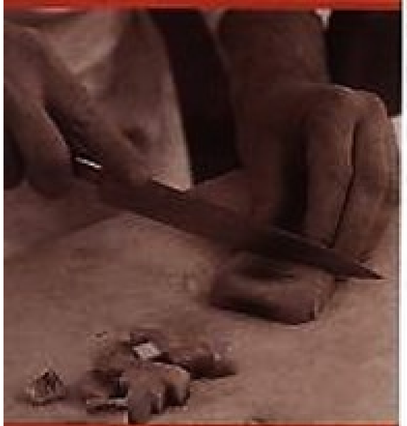


1 Extienda la pasta dándole 2 mm de grosor. Corte círculos del tamaño adecuado utilizando un cortapastas.



2 Forre con los círculos de pasta unos moldes de tartaleta de 2 cm de profundidad que midan 3,5 cm en la base y 4,5 cm en la boca. Rellénelos parcialmente con media receta de la crema de almendras (*véase* página 49) y hornéelos unos 25 minutos a 170 °C. Retire las tartaletas de los moldes y déjelas enfriar por completo antes de llenarlas y adornarlas.



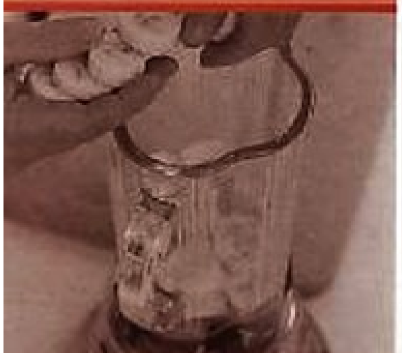


Minestrone de frutas frescas

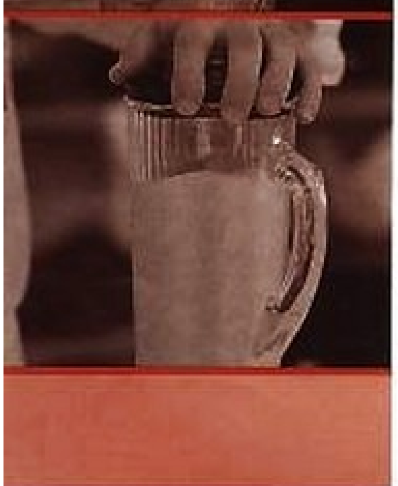
Sencillo, atractivo y a la vez refrescante, este postre se compone de diferentes frutas veraniegas troceadas y maceradas, dispuestas sobre hielo y acompañadas con una *quenelle* de yogur helado. Esta ensalada especial debe prepararse con antelación para que las frutas absorban los sabores.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Prepare la maceración con un mínimo de 3 horas de antelación o la víspera.
- Corte las frutas.
- Prepare el yogur helado.







Para la maceración

2 vainas de vainilla
400 ml de agua
350 g de azúcar
300 ml de zumo de naranja
1 limón
1 plátano
30 g de albahaca

• • •

Para las frutas

1 manzana Granny Smith
2 kiwis
200 g de albaricoques
200 g de fresas
albahaca fresca
zumo de limón para rociar

• • •

Para el yogur helado

425 ml de yogur natural
100 g de azúcar
80 ml de crema de leche espesa (mezclada, no batida)

• • •

Hojitas de albahaca para decorar

Antes de preparar el almíbar para la maceración, pele y corte a rodajas el limón pero no el plátano, pues se decolora con rapidez una vez pelado. Reserve las rodajas de limón y corte las vainas de vainilla por la mitad a lo largo para que desprendan fácilmente su sabor. Ponga el agua, el azúcar y las vainas de vainilla en un cazo y llévelo a ebullición. Retírelo del fuego y añada el zumo de naranja y el limón. Mezcle bien los ingredientes con la batidora mezcladora eléctrica. Pele y corte el plátano a rodajas antes de incorporarlo al líquido de la mezcladora junto con la albahaca. Accione de nuevo el aparato hasta obtener una mezcla densa y homogénea. Reserve aparte este líquido para macerar.

Prepare la fruta. Pele la manzana, descorazónela y córtela a rodajas gruesas primero y luego trocéela. Rocíe o pincele los trozos de manzana con un poco de zumo de limón para evitar la decoloración. Pele el kiwi. Quizá le sea más fácil pelarlo con los dedos como si fuera un plátano, en vez de con un cuchillo, ya que así se desperdicia menos carne. Corte los kiwis en trozos de tamaño similar a las manzanas. Corte los albaricoques por la mitad y sepárelos para deshuesarlos. Pélelos y trocéelos. Retire a continuación los pedúnculos de las fresas y córtelas por la mitad.

Añada las frutas preparadas al líquido de la maceración e incorpore finalmente la albahaca cortada a tiras finas. Deje macerar las frutas unas pocas horas antes de servir.

Si dispone de sorbetera eléctrica, ponga los ingredientes para el yogur helado en ella. En caso contrario, mezcle pero no bata los ingredientes en un cuenco y enfríelo en el congelador media hora. Continúe enfriándolos y mezclándolos cada 15 minutos hasta que el yogur esté homogéneo y lo suficientemente firme para que pueda mantener la forma que desee darle.

Llene un cuenco grande con hielo picado y ponga la ensaladera o cuenco de servir con las frutas maceradas sobre el hielo. Moldee el yogur helado dándole forma ovalada y póngalo encima. Añada unas hojitas de albahaca para decorar y sírvalo.

Qué quiere decir...

Empleado en sentido figurativo, la palabra minestrone significa mezcla o confusión, y ésta es una descripción ideal para los platos que contienen muchos ingredientes, donde cada uno de ellos tiene un papel en el plato acabado. El término culinario se aplica generalmente a una sopa conocida por la gran variedad de hortalizas y pasta que contiene. Sin embargo, el vocablo también puede aplicarse a esta deliciosa ensalada de frutas con su propia confusión.

BUÑUELOS

Los buñuelos dulces proporcionan un interesante abanico de posibilidades y pueden utilizarse diferentes ingredientes y métodos de preparación. La masa preparada con levadura tiene otro carácter, pues presenta una textura distintivamente ligera y esponjosa.

PREPARAR BUÑUELOS

Prepare una masa ligera con 300 g de harina, 2 cucharadas de fécula de patata, una pizca de sal, 250 ml de cerveza rubia o lager y 2 huevos (véase página 125) y mézclela con 1 cucharada de aceite. Sumerja la fruta en la masa sosteniéndola con un tenedor de dos dientes y deje que escurra el exceso de masa. Caliente el aceite vegetal a 190 °C y fría los buñuelos. Escúrralos y páselos por el azúcar blanquilla.



1 Pele y corte todas las frutas retirando huesos o pepitas. Escúrralas a continuación sobre papel absorbente y sumérjalas en la masa.



2 Fría los buñuelos entre 2 y 3 minutos hasta que estén dorados y crujientes. Una vez fritos, escúrralos sobre papel absorbente.



3 Pase los buñuelos por el azúcar blanquilla hasta que queden bien cubiertos y sírvalos enseguida.



Para un postre familiar delicioso sirva una selección de ***buñuelos al natural, de frutas orientales y rellenos*** *con coulis de albaricoque (véase página 113).*

BUÑUELOS DE FRUTAS ORIENTALES

Prepare un caramelo (*véase* página 109). Pele y corte la fruta (se utilizan tradicionalmente manzanas y plátanos). Sumerja las frutas en la masa y fríalas hasta que estén algo doradas. Mientras las deja escurrir, sumerja la base del recipiente con el caramelo en agua helada para parar la cocción. Cubra los buñuelos con el caramelo, escúrralos, espolvoréelos con semillas de sésamo y sírvalos.



BUÑUELOS RELLENOS

Para este postre resultan ideales unas ciruelas pasas y orejones de albaricoques remojados en brandy o licor. Mezcle almendras molidas, un poco de azúcar lustre, unas gotas de agua de rosas y un toque de jerez para obtener una pasta consistente. Ponga un poco de masa en el interior de cada fruta y páselas por las almendras molidas. Sumerja estas frutas en la masa y fríalas como antes. Sírvalas enseguida.



CIMITARRAS DE CHOCOLATE

Puede curvar triángulos de cualquier longitud dándoles el ángulo deseado. Dé forma al acetato y deje solidificar el chocolate en la posición adecuada para crear la forma elegida.





1 Coloque el acetato sobre un mármol y extienda por encima un poco de chocolate modificado (*véase* página 110).



2 Deje enfriar ligeramente el chocolate y corte en zigzags de un extremo a otro del chocolate para formar los triángulos.



3 Curve la lámina de acetato y fíjela a la superficie de trabajo con cinta adhesiva. Deje que se enfríe hasta que se solidifique.

LAZOS Y TIRABUZONES

Unas delicadas espirales de chocolate constituyen unas decoraciones muy atractivas. Si le preocupa manipularlas, levántelas con un palillo de cóctel y póngalas directamente sobre el postre.





1 Extienda el chocolate modificado derretido (*véase* página 110) sobre acetato y pase por él una rasqueta de dientes anchos.



2 Déjelo solidificar un poco y curve el acetato formando una espiral; sujete los extremos con una fuente utilizando cinta adherente.



3 Déjelo enfriar del todo y retire a continuación el acetato del chocolate para desprender los lazos.

PLANCHAS MARMOLADAS

Para preparar chocolate marmolado, derrita chocolate blanco y negro. Coloque el chocolate blanco en un cuenco y añádale gotas de chocolate negro con una cucharilla. Si bien se mezclarán un poco, no las amalgame en este punto.



1 Extienda una lámina de acetato sobre una superficie fría y vierta por encima la mezcla de chocolate. Déjela caer libremente para que los colores se mezclen algo al caer.



2 Extienda el chocolate con un cuchillo paleta. Mezcle ambos chocolates a medida que avanza para obtener un efecto marmolado. Mantenga la hoja baja y plana.



3 Corte el chocolate en las formas requeridas, aquí cuadrados, y enfríelo hasta que se solidifique. Pele el acetato y utilice los cuadrados marmolados para decorar o estructurar el postre.



TEJAS

3 claras de huevo
100 g de azúcar lustre
100 g de harina
60 g de mantequilla, derretida
½ cucharadita de extracto de vainilla (opcional)

Para preparar la pasta básica para estarcir, bata las claras y el azúcar de lustre. Añada la harina mientras bate ligeramente hasta que todos los ingredientes estén muy bien mezclados. Incorpore la mantequilla derretida y el extracto de vainilla sin dejar de remover hasta obtener una pasta lisa. Tápela y refrigérela 30 minutos.

Precaliente el horno a 200 °C y engrase dos placas de hornear. Coloque las cucharaditas de la mezcla espaciándolas bien en las placas y extiéndalas con un tenedor húmedo hasta formar un círculo de 5 cm. Horméelas unos 5-8 minutos o hasta que las pastas adquieran un tono dorado pálido en el contorno.

Mientras, engrase un rodillo. Deje enfriar las pastas unos segundos sobre la placa de hornear hasta que estén lo suficientemente firmes para mantener su forma; a continuación, despréndalas con un cuchillo paleta. Ponga las pastas sobre el rodillo y déjelas hasta que mantengan la forma. Para 18 tejas.

PREPARAR TEJAS

Las tejas se preparan con una pasta básica para estarcir. Puede darles formas diversas (véanse páginas 210-211), pero la presentación clásica de estas pastas crujientes para acompañar postres es la de un disco ligeramente curvado. Para obtenerlo, las pastas cocidas y todavía calientes se colocan sobre un rodillo engrasado tal como se muestra en la fotografía inferior. Los barquillos de brandy también pueden modelarse de la misma forma. Si desea obtener unas atractivas tulipas a modo de contenedores para postres, ponga una pasta grande sobre un molde abierto con un peso encima. Las tejas también pueden triturarse y esparcirse sobre los postres para aportar una textura contrastante.



1 Si necesita tejas grandes, use una cucharada de pasta en vez de una cucharadita por cada pasta y extiéndala formando un círculo de 10 cm.



2 Dé forma a las pastas calientes colocándolas sobre un rodillo engrasado una vez finalizada la cocción. Déjelas enfriar sobre una rejilla.

PREPARAR MANTECADAS

Las mantecadas son un acompañamiento clásico para algunos postres, en especial para las ensaladas de frutas y los helados. Aquí, la receta básica se ha modelado en forma de tiras, pero puede cortarla de cualquier forma. Pruebe con cuadrados, rombos, triángulos o formas como corazones o círculos.



LLENAR EL MOLDE
Presione firmemente la pasta en el molde preparado. Utilice los dedos y asegúrese de que reparte la pasta uniformemente en el molde.

MANTECADAS

115 g de mantequilla
55 g de azúcar
115 g de harina
Azúcar blanquilla para espolvorear

Precaliente el horno a 170 °C y unte con mantequilla un molde poco profundo de 31 x 21 cm. Bata la mantequilla con el azúcar hasta que adquiera un tono pálido y esté esponjosa; después mézclela con la harina.

Vierta la mezcla en el molde y haga presión con los dedos. Si pretende cortar la pasta con formas, por ejemplo tiras, señale los cortes antes de hornear.

Hornee unos 35 minutos o hasta que la pasta adquiera un tono dorado pálido. Corte la mantecada enseguida por los cortes previamente señalados. Espolvoréela con el azúcar tan pronto como la haya retirado del horno y déjela enfriar en el molde unos 15 minutos o hasta que adquiera consistencia. Ponga las pastas en una rejilla para que se enfríen. Para 18-20 mantecadas.



CORTAR LA PASTA
Corte la pasta cocida tan pronto como la haya sacado del horno. Espolvoréela con el azúcar y déjela reposar en el molde.



ENFRIAR LAS PASTAS
Tan pronto como la preparación se haya enfriado un poco, desprenda las pastas con un cuchillo paleta y póngalas cuidadosamente en una rejilla metálica hasta que se enfríen por completo.

DESHUESAR CEREZAS

Un deshuesador de cerezas es un instrumento que consta de dos brazos y, en uno de ellos, hay una base perforada redonda donde se pone la cereza; y, en el otro, una especie de púa que presiona el hueso para extraerlo.



Sostenga la fruta sobre un cuenco para recoger los huesos a medida que caigan. Para que la fruta no se estropee y se pierda el zumo, emplee el deshuesador con cuidado. Sostenga y presione la fruta suavemente.

DESHUESAR ALBARICOQUES, MELOCOTONES Y NECTARINAS

Algunas frutas como los albaricoques, melocotones, nectarinas y ciruelas pueden deshuesarse utilizando este método tan sencillo. Al comprar frutas con hueso, elíjalas fuertes aunque maduras, evitando las piezas muy duras y obviamente las demasiado blandas y maduras. La facilidad con que pueda deshuesarse una fruta depende de su grado de madurez y de la variedad empleada. Esto último es particularmente cierto en el caso de las ciruelas.



1 Corte alrededor de la fruta siguiendo la indentación natural de la carne. Asegúrese de que corta hasta alcanzar el hueso.



2 Sostenga firmemente la fruta y gire ambas mitades en sentidos opuestos para liberar la carne del hueso.



3 Levante una mitad de la fruta y retire el hueso de la otra.

PELAR MELOCOTONES Y NECTARINAS

Los melocotones y nectarinas se pelan blanqueándolos brevemente en agua hirviendo. Utilice agua recién hervida y blanquee pocas frutas a la vez. Si pone demasiadas se ablandarán y cocerán ligeramente.



1 Haga una cruz en la base de la fruta y colóquela sobre una espumadera. Sumérjala enseguida en agua hirviendo entre 10 y 20 segundos y pásela enseguida a un cuenco con agua helada.



2 La piel donde practicó la cruz se curva ligeramente. Pele la fruta empezando por ese punto. La piel se desprenderá fácilmente.

PELAR Y DESPEPITAR UVAS

Si va a utilizar uvas enteras en un postre, tenga en cuenta que la piel y las pepitas son amargas. Para evitarlo, retire las pepitas y pele las uvas tanto blancas como negras siguiendo el método que presentamos, fácil de dominar.



PELAR
Pelar uvas es fácil si las blanquea primero breves segundos en agua hirviendo. La piel se desprenderá con facilidad con ayuda de un cuchillo afilado.



DESPEPITAR
Despepite las uvas con el extremo de un clip abierto esterilizado. Retire las pepitas con el clip sacándolas por el lado del rabillo.

MOUSSES

Una *mousse* perfecta requiere cierta práctica. Asegúrese el éxito perfeccionando ciertas técnicas como mezclar los ingredientes, juzgar el punto de cuajado de las mezclas de gelatina y conseguir la textura ideal de la crema batida.

PREPARAR UNA *MOUSSE CHIBOUSTE*

Una chibouste es una crema pastelera aligerada con claras de huevo batidas o merengue. Se emplea como base de la mousse de limón que aquí se presenta.



1 Bata la crema pastelera enfriada hasta que esté lisa. Mézclela con la gelatina disuelta.



Las mousses adquieren un aspecto muy elegante si se presentan en copas de pie bajo y copa ancha. Acompáñelas con pastas ligeras y crujientes si lo desea.



2 Incorpórele el merengue italiano y transfiera la preparación a copas de servir. Enfríelo varias horas.



3 Decórelo con crema de leche batida y tiras de piel de limón cristalizadas (*véase* página 205).

MOUSSE DE LIMÓN

250 ml de leche
4 huevos
240 g de azúcar blanquilla
20 g de maicena
Piel rallada y el zumo de 1 limón
3 hojas de gelatina o 2 ½ de cucharaditas de gelatina en polvo
6 cucharadas de agua

Prepare una crema pastelera (*véase* página 116) con la leche, las yemas, 40 g de azúcar y la maicena. Mézclela con la piel del limón, cúbrala con película transparente y déjela entibiar.

Remoje las hojas de gelatina en agua o disuelva la gelatina en polvo en 2 cucharadas de agua hasta que esté esponjosa. Hierva el zumo de limón, déjelo enfriar ligeramente y disuelva dentro las hojas de gelatina o la gelatina esponjosa.

Prepare un merengue italiano (*véase* página 68) con el azúcar y el agua restantes. Bata la crema pastelera y mézclela luego con la gelatina disuelta. Incorpore el merengue. Transfiera la *mousse* a las copas o moldes elegidos y enfríela hasta que cuaje. Para 8 personas.

Pasteles individuales

Los pasteles individuales además de atractivos son fáciles de servir, un factor que atrae a muchas personas. Nuestras recetas y enfoques decorativos son tan sólo un punto de partida a modo de inspiración para sus propias ideas.



DOBLAR BIZCOCHOS

Con unos finos círculos de bizcocho de almendras doblados y rellenos se logran porciones individuales que pueden servirse tanto fríos como calientes. El bizcocho de almendras caliente tiene una consistencia flexible ideal para doblar. Debe doblarse rápido, antes de que se enfríe.



1 Forre 2 placas de hornear con papel sulfurizado. Vierta 3 cucharadas de postre de la mezcla consistente en bizcocho de almendras formando un círculo a un lado de la placa y aplaste el centro ligeramente con el dorso de una cuchara. No extienda mucho la mezcla, pues lo hará por sí misma al hornearse. Coloque 2 porciones bien espaciadas sobre cada placa.



2 Deslice un cuchillo paleta ancho bajo el bizcocho para desprenderlo y póngalo rápidamente sobre una rejilla metálica. Dóblelo enseguida por la mitad para crear un pliegue curvado. Sostenga el bizcocho unos pocos segundos hasta que mantenga la forma. Una vez frío, rellénelo con crema de leche batida y frutas y espolvoréelo con azúcar lustre.

Bizcocho de almendras

40 g de almendras molidas
40 g de azúcar lustre
3 huevos
Gotas de extracto de vainilla natural
Gotas de agua de azahar
30 g de azúcar blanquilla
50 g de harina, tamizada
25 g de mantequilla, derretida

Mezcle las almendras y el azúcar lustre en un cuenco. Agregue 1 huevo. Separe las yemas de las claras de los restantes y añada las yemas a la mezcla de almendras. Bata hasta que la preparación blanquee y espese. Agréguele entonces los aromatizantes de vainilla y naranja.

Monte las claras hasta que estén firmes. Espolvoréelas por encima con el azúcar lustre y continúe batiendo hasta que estén bien firmes y brillantes. Incorpore un tercio de las mismas a la mezcla de almendras y luego agréguele la mitad de la harina. Incorpore también mezclando la mitad del merengue restante, el resto de la harina y por último el resto del merengue. Incorpore la mantequilla derretida por el contorno de la preparación y mézclela. Vierta la preparación en una placa de hornear (véase paso 1) y hornee entre unos 6-8 minutos a 220 °C hasta que el bizcocho haya subido, esté firme y adquiera un tono dorado pálido. Para 6.

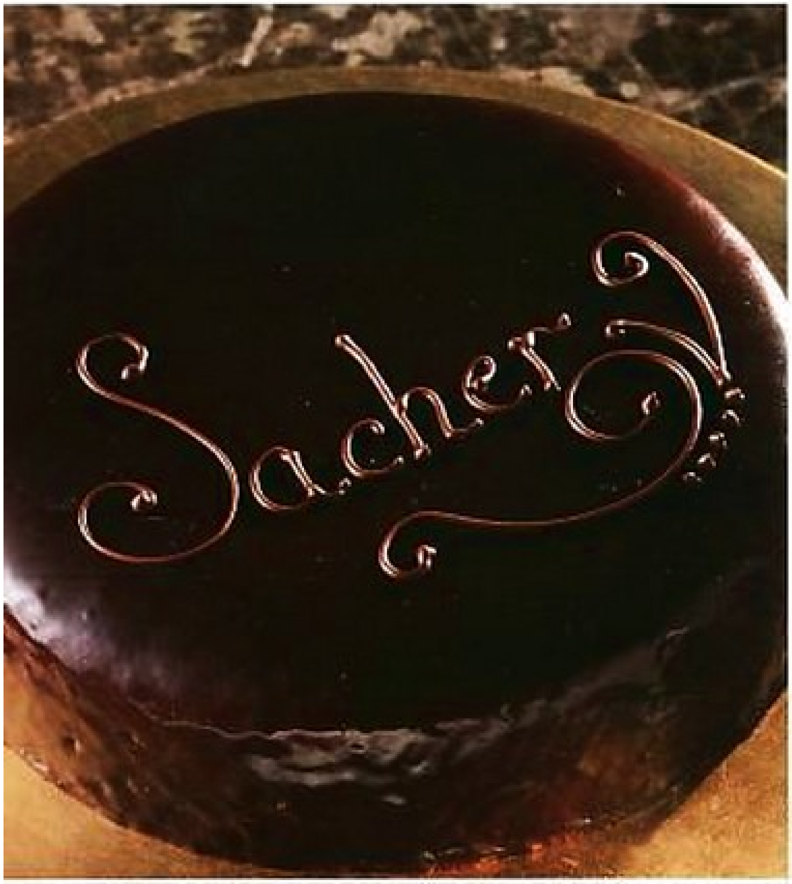


Servir bizcochos doblados calientes

Pruebe a desleír confitura de albaricoque o frambuesas caliente con algo de licor o aguardiente. Cuando retire los bizcochos calientes del horno, cúbralos enseguida con la confitura caliente antes de doblarlos. Pase los bizcochos a un plato caliente y rellénelos con fruta fresca. Espolvoréelos con azúcar lustre y sírvalos.

Pasteles clásicos

Algunos pasteles nunca pierden su encanto, no importa lo antigua que sea la receta o lo apetitosos que puedan ser sus rivales. Seleccione los mejores ingredientes para estos pasteles clásicos, prepare mezclas ligeras y rellenos no demasiado dulces.



PASTEL SACHER

La riqueza del pastel Sacher se debe a la adición de mantequilla y chocolate derretido, aunque en muchas mezclas las yemas se baten con azúcar. Tradicionalmente, la harina, otros ingredientes secos y el merengue se incorporan en tandas alternas, con lo que se obtiene como resultado un bizcocho ligero y jugoso.



1 Prepare el merengue y resérvelo. Bata la mantequilla con el azúcar e incorpore gradualmente las yemas sin dejar de remover; añada a continuación el chocolate derretido ya frío.



2 Incorpore más o menos un tercio del merengue y la mitad de la maicena tamizada a la mezcla anterior. Agregue por tandas la mitad del merengue restante, la maicena y al final el resto del merengue.

Pastel Sacher

150 g de chocolate negro
250 g de mantequilla ablandada
200 g de azúcar blanquilla
5 huevos, yemas separadas de las claras
100 g de maicena, tamizada

Engrase y enharine un molde redondo de 20 cm. Derrita el chocolate en un cuenco dispuesto sobre un cazo con agua caliente, pero no hirviendo, retírelo y déjelo enfriar. Bata la mantequilla con la mitad del azúcar blanquilla hasta que la mezcla blanquee y esté blanda, e incorpore las yemas gradualmente sin dejar de batir.

Bata las claras hasta que formen picos blandos, después agregue gradualmente el resto del azúcar para obtener un merengue que sea blando.

Agregue el chocolate derretido y enfriado a la mezcla de yemas. Mézclelo a continuación con el merengue y la maicena en tres tandas alternas.

Vierta la mezcla en el molde y extiéndala uniformemente. Hornéelo a 160 °C por espacio de unos 40-45 minutos. Déjelo enfriar 5 minutos en el molde, póngalo a continuación sobre una rejilla y déjelo enfriar.

CUBRIR Y GLASEAR UN PASTEL SACHER

Una vez haya horneado, enfriado y cortado el pastel en dos capas puede proceder a decorarlo.

Una las dos capas con gelatina de grosellas. Cubra el pastel con gelatina derretida y vierta por encima glaseado de chocolate (*véase página 112*). Extiéndalo rápidamente con un cuchillo paleta caliente y golpee la rejilla sobre la superficie de trabajo para que el glaseado forme una capa lisa y uniforme. Déjelo endurecer.



Escarchar y cristalizar

Algunos de los efectos decorativos más atractivos realizados con azúcar son más fáciles de hacer de lo que el cocinero neófito imagina. Recuerde que en la mayoria de los casos un poco de azúcar es suficiente ya que aporta un acabado brillante y resplandeciente.

ESCARCHAR

Puede escarchar hojas, pétalos y capullos de flores pequeños así como bordes de cuencos y vasos para decorarlos.

1 Bata ligeramente clara de huevo con un tenedor. Ponga una capa fina de clara en un pétalo u hoja con un pincel pequeño.







2 Espolvoree con azúcar blanquilla de forma que la clara quede bien recubierta.

Escarchar frutas

Puede escarchar frutas utilizando el mismo método que el empleado para hojas y pétalos. Para ello son apropiadas las grosellas y otras bayas. Una tira de grosellas escarchadas constituye una decoración encantadora para diferentes helados y sorbetes.



JULIANA RÁPIDA DE CÍTRICOS CRISTALIZADOS

Preparar pieles cristalizadas según el método tradicional es un proceso largo, pero con esta técnica rápida tendrá tiras finas y crujientes de cítricos cristalizados.

1 Haga las tiras con un mondador de cítricos trabajando hacia abajo. Sólo debe llevarse la piel, no la membrana blanca. Córtela en tiras largas y finas.







2 Coloque las tiras de piel en un cazo, cúbralas con agua y llévela a ebullición. Cuézalas a fuego lento hasta que estén tiernas. Añada azúcar y cuézalo lentamente hasta que se disuelva. Llévelo a ebullición y prosiga la cocción hasta que casi todo el almíbar se haya evaporado.

3 Retire las tiras de piel con un tenedor y extiéndalas sobre papel sulfurizado que sea antiadherente. Espolvoréelas con azúcar blanquilla y déjelas enfriar hasta que estén crujientes. Guárdelas en un recipiente hermético.





Cúpula de chocolate y pistachos

Capa brillante de glaseado de chocolate que alberga una cúpula de crema de pistachos y una *mousse* de chocolate sobre la que se han esparcido unas guindas. El conjunto descansa sobre una base de bizcocho. El glaseado de chocolate negro, frío, ofrece un contraste atractivo con las formas delicadas de chocolate blanco.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Prepare el bizcocho de pistachos y la crema de pistachos.
- Prepare el glaseado de chocolate y forre el molde.
- Prepare la mousse de chocolate.







Para la «dacquoise» de pistachos

2 claras de huevo
20 g (1 cucharada) de azúcar blanquilla
45 g de almendras molidas
50 g de azúcar lustre
10 g (2 cucharaditas) de pasta de pistachos

▪▪▪

Para la crema quemada de pistachos

125 ml de crema de leche espesa
75 ml de leche
40 g de pasta de pistachos (50 g de pistachos reducidos a puré con 1 cucharada de aceite de girasol)
25 g de azúcar
3 yemas de huevo

▪▪▪

Para el glaseado de chocolate

300 ml de crema de leche espesa
50 g de azúcar
250 g de chocolate
50 g de mantequilla

▪▪▪

Para la «mousse» de chocolate

75 g de almíbar, preparado con 40 g de azúcar y 40 ml de agua
3 yemas de huevo pequeñas (60 g)
160 g de chocolate
300 ml de crema de leche para batir

▪▪▪

100 g de guindas en alcohol
Chocolate blanco

1 Prepare una dacquoise de pistachos circular. Bata las claras hasta que suban, agrégueles las almendras molidas tamizadas, el azúcar blanquilla y el lustre. Incorpore a la pasta de pistachos un poco de la mezcla para que se ablande y luego añada el resto. Extienda la preparación encima de una placa de hornear forrada con papel sulfurizado y hornéela a 180 °C durante 15 minutos.

2 Prepare la crema quemada de pistachos. Caliente la crema y la leche y agrégueles la pasta de pistachos. Bata las yemas con el azúcar y vierta por encima la leche y la crema calientes. Cuélelo con un tamiz de malla fina y viértalo en una fuente de hornear. Hornéelo 30 minutos a 100 °C. Déjelo enfriar.

3 Prepare el glaseado de chocolate. Caliente la crema con el azúcar, vierta por encima el chocolate picado y añada la mantequilla hasta que el chocolate se haya derretido y el glaseado sea homogéneo. Vierta el glaseado en un molde en forma de medio círculo de 16 cm de diámetro y muévalo para recubrirlo uniformemente con el glaseado. Vierta el exceso y repita la operación hasta que el molde esté recubierto con una capa sustanciosa de glaseado. Déjelo endurecer.

4 Prepare la mousse de chocolate. Cueza el almíbar a 120 °C. Mientras, bata las yemas hasta que blanqueen y tripliquen de volumen. Vierta el almíbar caliente sobre las yemas sin dejar de batir, y siga batiendo hasta que la mezcla se enfríe. Derrita el chocolate, caliéntelo a 35 °C y añada a la mezcla de yemas y almíbar. Mezcle y agregue enseguida la crema batida. Cuando la preparación esté fría, llene con ella una manga pastelera y extienda en el molde una espiral de mousse trabajando desde la base hasta la parte superior del molde; siga la forma de la cúpula y alise la preparación con el dorso de una cuchara. Escurra las guindas, reserve el líquido y ponga algunas en la *mousse*.

5 Extienda una capa de crema quemada de pistachos por encima con una cuchara, coloque una capa de *mousse* de chocolate con la manga y añada más guindas.

6 Corte un disco de bizcocho ligeramente más pequeño que la circunferencia del molde y embébalo con el alcohol escurrido de las guindas. Coloque el disco sobre la última capa de *mousse* y presiónelo suavemente en el molde. Enfríelo en el congelador hasta que adquiera consistencia.

7 Desmolde el postre sobre una rejilla. Vierta el glaseado de chocolate para darle una acabado liso y brillante, y enfríelo.

8 Derrita y modifique el chocolate blanco y extiéndalo sobre acetato. Cúbralo con más acetato y moldéelo dándole la forma requerida. Congélelo. Separe el acetato y coloque las decoraciones de chocolate blanco alrededor del pastel, fijándolas con chocolate blanco derretido.

Postres de queso moldeados

El elevado contenido en agua (que suelta posteriormente) de los quesos blandos permite moldearlos con facilidad. Estos postres cremosos pueden servirse sin adornar para limpiar el paladar, o aromatizarse y decorarse para complementar cualquier comida.

Crémet de Touraine

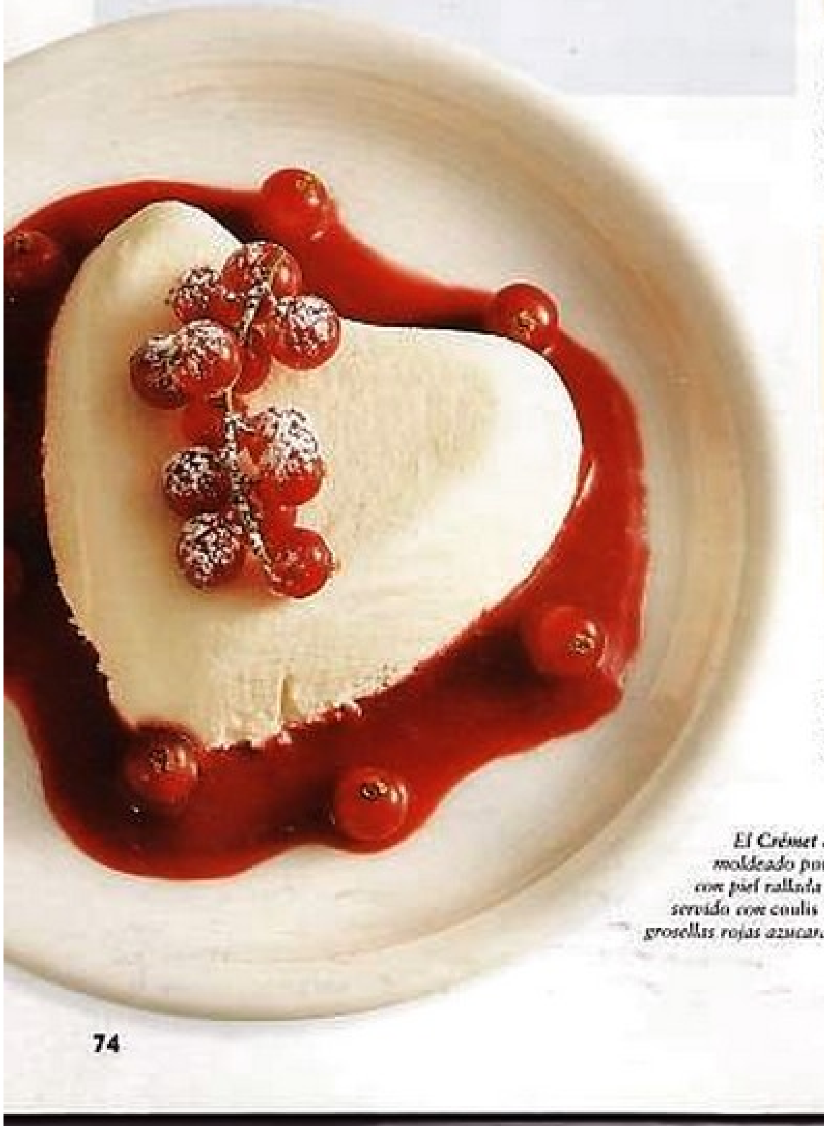
200 ml de crema de leche para batir
300 g de queso crema
Unos 50 g de azúcar lustre

Coulis de frambuesas
400 g de frambuesas frescas
80 g de azúcar lustre
Zumo de limón al gusto

Decoración
Hojas de menta
Bayas rojas, como frambuesas u otras frutas blandas

Forre seis moldes de *ramekin* con muselina. Bata ligeramente la crema sobre hielo, agréguele el queso crema y bata hasta que la mezcla esté lisa y cremosa. Endúlcela con azúcar lustre al gusto. Reparta la preparación en los moldes y enfríelos durante 1 hora o toda la noche.

Prepare un *coulis* (véase página 113) con las frambuesas y el azúcar lustre y aromatícelo con un poco de zumo de limón al gusto. Desmóldelo y sírvalo con el *coulis*. Decórelo con bayas rojas y *coulis* de frambuesa.



El ***Crémet de Touraine****, el postre de queso moldeado por excelencia, puede aromatizarse con piel rallada de limón o naranja. Aquí se ha servido con coulis de frambuesas y decorado con grosellas rojas azucaradas.*

Moldes de queso individuales

Utilice moldes con agujeros en la base para que pueda escurrir el agua del queso. Los moldes en forma de corazón son atractivos. Corte la muselina en cuadrados del tamaño apropiado.



1 Cubra los moldes con muselina dejando que cuelgue por los costados. Coloque los moldes sobre una bandeja o fuente grande.



2 Bata ligeramente la crema sobre un cuenco con hielo. Añada el queso crema y continúe batiendo hasta que la mezcla esté lisa y cremosa.



3 Agréguele azúcar lustre al gusto y distribuya toda la preparación en los moldes. Enfríelos una hora como mínimo o preferentemente toda la noche.



4 Desmóldelo en platos y retire la muselina con cuidado. Acompáñelo con un *coulis* de frutas, por ejemplo de kiwi, albaricoque o grosellas negras, o rodajas de frutas frescas.

Ideas de presentación

- *Sirva cualquier forma con una salsa complementaria o un poco de fruta fresca. Coloque en un plato óvalos en forma de flor o estrella.*
- *Presente bolas sobre tulipas individuales (véase página 210).*
- *Utilice un vaciador de melón para obtener bolas mini; apílelas en vasos de vino fríos o colóquelas de forma que parezcan un racimo de uva, añadiendo unas hojitas de menta a modo de tallo.*
- *Apile unas bolas mini en nidos de merengue (véase página 68).*
- *Extienda parfait con una manga pastelera en unas tazas de chocolate (véase página 202).*
- *Extienda decoraciones de chocolate con ayuda de una manga pastelera (véase página 198) sobre rombos de helado.*



RECORTAR FORMAS

Congele el helado en una placa de hornear para obtener una masa homogénea sobre la que podrá estampar formas. Para retirar el helado invierta la placa y envuélvala en un paño caliente.





1 Señale primero todas las líneas de corte en la placa, y a continuación ejerza una presión regular con el cuchillo; es aconsejable enjuagar éste con agua caliente entre cada corte.

2 Corte las tiras siguiendo una dirección y luego la opuesta. Intente no moverlas mientras trabaja, pues obtendría rombos sumamente desiguales.

RECORTAR PORCIONES

Con los helados congelados en un molde oblongo o de pan pueden obtenerse formas limpias. Un recipiente hondo de paredes rectas y de ángulos rectos bien definidos en la base tiene una forma adecuada para cortar el helado en porciones. Forre la base del molde con papel sulfurizado antiadherente. Corte porciones de helado sobre una tabla fría y transfiéralas a continuación a una placa de hornear forrada; congélelo hasta el momento de servir.



Enjuague un cuchillo grande de *chef* en agua caliente. Presione con una mano y luego aplique gradualmente más presión con la otra para cortar el helado en porciones. Obtendrá cortes de helado regulares. (No haga movimientos de vaivén con el cuchillo.) Enjuague el cuchillo con agua caliente y séquelo entre corte y corte.

ESTAMPAR FORMAS

Con el estampado se obtienen formas heladas cuyas líneas son sorprendentemente limpias. Utilice el mismo cortador para recortar formas de bizcocho y sírvalas con el helado.



Utilice un cortador metálico enjuagado con agua caliente para estampar las formas. Posiciónelo. Utilice un cuchillo de punta fina para retirar las formas estampadas.



provisto de diferentes hojas para obtener resultados tanto finos como gruesos.
Rallador de nuez moscada Los pequeños ralladores de nuez moscada llevan a veces un compartimento para guardar la nuez. Los mecánicos (con un compartimento en el que se coloca la nuez y una manivela para voltearla contra la hoja) pueden ser poco rentables.
Rodillo El rodillo estándar está fabricado con madera sólida y pesada. Los rodillos de mármol u otras piedras son más fríos, lo que facilita en consecuencia el trabajo con algunas masas.
Tamiz Compre un tamiz fino de acero inoxidable. Con un tamiz grande podrá aplastar los alimentos con una cuchara para reducirlos a puré y retirar pieles y semillas.
Vaciador o descorazonador de manzanas Consta de una cuchilla cilíndrica que corta limpiamente el centro de las manzanas.
Vaciador de melón Para retirar bolas de melón u otras frutas, o para sorbetes y helados. Disponible en diferentes tamaños, especialmente en cuchillerías y en comercios especializados en instrumentos para *chefs*.

NOTAS SOBRE CUCHILLOS Y CORTADORES

Un buen abanico de cuchillos bien afilados de uso múltiple es esencial en cualquier cocina. Necesitará cuchillos de chef grandes y medianos para cortar lonchas y rodajas, trocear y picar.

Acanalador Utensilio con una pequeña cuchilla en forma de «V» en un extremo que se utiliza para cortar tiras finas de piel de cítricos (u hortalizas). Útil para cortar pieles de cítricos o para hacer marcas decorativas en peras o manzanas.
Cortapastas y cortapastas para galletas Encontrará cientos de modelos diferentes en el comercio. Probablemente utilizará más a menudo los redondos tradicionales que los más exóticos en forma de animales y flores, aunque éstos pueden transformarse en utensilios útiles para decorar pasteles.
Cuchillo de hoja afilada (pequeño) Cuchillo pequeño de hoja fina y estrecha, útil para cortar formas decorativas en las frutas y sus pieles. Se venden a menudo como parte de un conjunto para decorar, aunque los de mayor calidad puede adquirirlos por separado.
Cuchillo de sierra (grande) Para cortar capas de bizcocho horizontales al montar pasteles. Debe tener una hoja larga de anchura regular y extremo redondeado. Un cuchillo grande de pan es ideal.
Cuchillo mondador Cuchillo pequeño similar al de *chef*, esencial para preparar frutas. Este cuchillo debe ser cómodo de asir y de sencillo manejo para realizar tareas delicadas tales como cortar los corazones de manzanas cuarteadas.
Cuchillos paleta (grande y pequeño) Un cuchillo paleta tiene una hoja roma plana con una superficie redondeada. Es útil para extender y alisar ingredientes como cremas y desprender algunas preparaciones de las placas de hornear, por ejemplo los bizcochos.
Rueda para cortar pastas Útil para cortar tiras largas de pasta.
Separador de porciones para pasteles Compre uno grande y otro pequeño. Intentar cortar un trozo grande de pastel en porciones muy pequeñas puede resultar desastroso.
Tijeras Asegúrese de que sean de acero inoxidable, estén bien afiladas y sean cómodas. Al igual que los cuchillos de calidad, las tijeras buenas no son baratas.



CUENCOS Y LEBRILLOS

Los cocineros profesionales prefieren el acero inoxidable, pero el vidrio refractario es una buena alternativa doméstica. Los cuencos y lebrillos se confunden a veces unos con otros: un cuenco es un recipiente grande y de boca ancha abierta. Un cuenco pequeño tendrá una boca más ancha que un lebrillo pequeño. El clásico lebrillo de budín inglés tiene unas paredes altas que se estrechan progresivamente hacia una base más estrecha y ligeramente más redondeada. Los lebrillos modernos usados para mezclar y cocer budines tienen una base ligeramente más ancha: no son tan profundos y sus paredes no caen de forma tan pronunciada. Los lebrillos de budín a la antigua tienen un borde ancho donde poder fijar un paño para tapar el budín mientras se cuece al vapor, pero dado que el papel de aluminio es la alternativa moderna al paño, los lebrillos actuales sólo tienen un borde estrecho. Su tarea se verá facilitada si dispone de cuencos del tamaño apropiado.



MOLDES

Moldes de vidrio Aunque presentan un aspecto decorativo, los metálicos son más prácticos; además, pueden calentarse para poner postres moldeados.
Moldes y recipientes de plástico Su calidad varía mucho. Los contenedores de plástico con tapas herméticas son excelentes, pero aquellos más ligeros no servirán, de modo que deben evitarse. Algunos plásticos pueden afectar el sabor de los alimentos.

EQUIPO PARA EXTENDER

Boquillas Las boquillas grandes pueden utilizarse tanto para preparaciones dulces como saladas. Las boquillas lisas de dos o tres tamaños son útiles para extender pasta *choux* y merengue. Las boquillas acanaladas también se emplean para extender decoraciones de crema batida en postres y pasteles. Las boquillas pequeñas del tipo empleado para realizar decoraciones sobre pasteles se insertan en mangas de papel, con preferencia a las de tela, para obtener decoraciones finas en pasteles y otras preparaciones.
Manga pastelera Una manga pastelera plastificada es un elemento básico en la cocina: una buena manga puede esterilizarse o hervirse una vez empleada y secarse. Debe durar varios años. Es probable que necesite varias mangas de diferentes anchos de base para acomodar distintas boquillas.



no se siente desorientado ante cómo afrontar una determinada técnica; incluso aquellos con más experiencia culinaria que no deseen seguir las instrucciones paso a paso las pueden utilizar simplemente como un mero recordatorio memorístico para preparar postres que les sean familiares o para inspirarles en la creación de otros nuevos. En cada punto se muestran ejemplos de cómo unos elementos sencillamente preparados pueden transformarse en postres de primera.

COMO FUENTE DE INSPIRACIÓN, se trata de un libro magnífico. Observar la calidad de las preparaciones acabadas y su grado artístico es en sí mismo educativo. Cada página se ha diseñado meticulosamente para presentar los alimentos, no únicamente para exhibir la forma irresistible que presenta el plato una vez terminado, sino también para mostrar claramente todas las preparaciones al detalle, de forma que sean fáciles de emular. Las fotografías de los distintos pasos están flanqueadas por recuadros informativos e ideas innovadoras que inspirarán a los cocineros que deseen explorar el amplio abanico de posibilidades que ofrece cada postre. Incluso en los métodos de preparación más avanzados se ofrecen instrucciones claras y concisas para que cada estadio de la preparación quede perfectamente claro.

LA RECONOCIDA Y MINUCIOSA atención al detalle de Le Cordon Bleu, desde los conocimientos más básicos a los procesos más especializados, animará sin duda a experimentar a cualquier cocinero, desde el más novel hasta el más experimentado. La combinación de ingredientes, el ensamblaje de componentes básicos y la creatividad y estilo de los toques finales serán un estímulo para su imaginación. La presentación innovadora de los postres clásicos es otra de las características de este libro. Las ideas están bien explicadas y son fáciles de modificar para adaptarse a las diferentes estaciones y ocasiones.

CUANDO DOMINE las habilidades básicas de cada capítulo, puede preparar *les pièces de résistance* que los *chefs* de Le Cordon Bleu presentan en cada capítulo, y que constituyen el pináculo de sus técnicas culinarias para postres espectaculares tanto en sabor como en presentación. Estas especialidades muestran hasta qué punto dichos métodos pueden explorarse y también desarrollarse. Aquí vemos a los *chefs* trabajando en la creación de postres superlativos que cualquier cocinero sueña idear, y cualquier comensal degustar. Así pues, se le ofrecen todos los conocimientos básicos para su disfrute.



Servir crêpes y tortitas

Elija rellenos delicados para las crêpes que sean más finas y ligeramente consistentes para tortitas y panqueques. Pruebe las siguientes sugerencias.

- *Rocíelas con un poco de zumo de limón y luego espolvoréelas con azúcar blanquilla.*
- *Salsa o confitura de frutas.*
- *Frutas asadas.*
- *Frutas escalfadas o reducidas a puré.*
- *Crema pastelera (véase página 116), al natural o aromatizada con frutas.*
- *Chocolate derretido y avellanas tostadas finamente picadas.*
- *Jarabe de arce.*
- *Almíbar de compota de frutas ligeramente espesado.*
- *Crema inglesa (véase página 116).*
- *Almíbar frío de jengibre (de un frasco de jengibre en almíbar).*
- *Salsa de chocolate caliente (véase página 115).*

DOBLAR CRÊPES

Las crêpes se presentan tradicionalmente en forma de abanico. Para ello se doblan por la mitad y luego a cuartos. Esta presentación deja entrever el relleno. Otras opciones consisten en doblar las crêpes en cuadrados o cigarrillos, que encierran el relleno por completo.



Abanicos



Cuadrados
Para doblar las *crêpes* en cuadrados, doble dos lados opuestos sobre el relleno, de forma que se encuentren en el centro. Lleve a continuación una de las puntas hacia el centro y superpóngale la restante.



Cigarrillos
Para obtener rollos o cigarrillos, doble dos lados opuestos hacia dentro pero sin llegar al centro, y luego enrolle la *crêpe*. No apriete el relleno mientras trabaja.



Cuadrados



Cigarrillos

CRÊPES RELLENAS DE FRUTAS

Las frutas blandas deben espolvorearse con azúcar lustre al gusto. Las frutas asadas o fritas (véase página 16) son otra alternativa; por ejemplo, plátanos asados cortados a rodajas o trozos de piña frita. Los purés de frutas (véase página 113) y las frutas escalfadas son rellenos ideales. Ponga las crêpes en una fuente refractaria untada con mantequilla, espolvoréelas con azúcar lustre y recaliéntelas antes de servirlas.



Frutas cocidas
Ponga el relleno, aquí compota de cerezas (*véase* página 15), sobre un cuarto de la *crêpe*. Dóblela por la mitad y luego forme un cuarto.



Frutas enteras o troceadas
Llene cuidadosamente las *crêpes* con frutas enteras o troceadas con una cuchara. Hágalo justo antes de servirlas para que no queden remojadas con los zumos de las frutas.



Sartenes para crêpes

Las sartenes para tortitas y blinis tienen paredes bajas inclinadas, lo que facilita darles la vuelta. Se fabrican por lo general con hierro colado, con lo que se reparte el calor uniformemente. No deben lavarse, aunque sí curarse con un poco de aceite, frotarse con sal, secarse, calentarse con un poco de aceite y secarse de nuevo. Una vez empleadas, frótelas con papel de cocina mojado en aceite limpio. Si fuese necesario, frótelas con sal y con papel impregnado en aceite.

PREPARAR TARTALETAS DE FRUTAS

Utilice las cantidades de una receta de pasta azucarada para preparar unas 12 o 14 tartaletas de frutas.

Pinche la pasta antes de ponerla en el horno 10 minutos a 180 °C. Déjela enfriar sobre una rejilla. Llene el fondo de tarta con crema pastelera o crema *chantilly*, agregue las frutas y pincélelas con un glaseado de albaricoque (*véase* página 113).

Tartaletas *rellenas con grosellas y piña mezcladas con kiwi (izquierda); mango, arándanos y grosellas rojas (centro); grosellas blancas, frambuesas y albaricoque (derecha).*



CREMA DE CHOCOLATE Y PRALINÉ

100 ml de crema de leche espesa
3 gotas de extracto de vainilla natural
110 g de chocolate negro, finamente picado
50 g de praliné (véase página 109)
20 g de mantequilla, ablandada

Caliente la crema con la vainilla justo por debajo del punto de ebullición, luego viértala sobre el chocolate dispuesto en un cuenco. Mézclelo bien. Una vez frío, agregue el praliné y la mantequilla. Mezcle a fondo hasta que todos los ingredientes estén fríos y bien combinados.

PREPARAR TARTAS DE CHOCOLATE





Para preparar tartas de chocolate praliné, extienda la crema de chocolate y praliné en fondos de tarta individuales. Déjela enfriar hasta que se solidifique. Cúbrala con avellanas y con almendras tostadas picadas y espolvoréela con azúcar lustre.

PREPARAR TARTAS DE CREMA

Las tartas de crema son rápidas y fáciles de preparar, por lo que se convierten en deliciosos postres de última hora, especialmente si se acompañan con frutas escalfadas. Utilice pasta azucarada (véase página 122) para forrar 12 moldes pequeños de tarta. Pinche las bases y déjelas enfriar. Para la crema, prepare la mitad de la cantidad indicada para la mezcla de flan; añada 2 cucharaditas de harina a los huevos.



1 Llene los fondos de tarta con la crema hasta justo por debajo del borde y hornéelos 20 minutos a 180 °C o hasta que el flan haya cuajado y adquiera un color dorado pálido.



2 Sirva las tartas calientes o frías. Si las va a servir calientes, abra una pera escalfada en forma de abanico (*véase* página 14) y rocíela con salsa de chocolate (*véase* página 115).



Tortitas a la parrilla

225 g de harina
1 cucharadita de cremor tártaro
½ cucharadita de bicarbonato sódico
25 g de azúcar blanquilla
2 huevos
Unos 300 ml de leche, suero o crema de leche ligera
50 g de mantequilla, derretida

En un cuenco tamice la harina, el cremor tártaro y el bicarbonato y mézclelos con el azúcar. Haga un hueco en el centro, casque dentro los huevos e incorpore gradualmente la leche, el suero o la crema y la mantequilla derretida hasta obtener una masa espesa y homogénea. Cuézala una vez preparada (véanse pasos, derecha).

COCER TORTITAS A LA PARRILLA

Estas tortitas pequeñas y gruesas denominadas drop scones, *panqueques americanos o escoceses, se sirven tradicionalmente con el té acompañados con mantequilla y azúcar. Para preparar un postre o desayuno especial, acompáñelas con frutas escalfadas glaseadas en la sartén como rodajas de manzana con crema inglesa o* chantilly, *y espolvoreadas con canela molida.*







1 Engrase una parrilla caliente con mantequilla clarificada. Utilice una cuchara para poner la masa en la parrilla. Deje caer la masa sosteniendo verticalmente la cuchara (así al caer formará un círculo limpio).

2 Cueza las tortitas hasta que toda la masa esté salpicada por pequeñas burbujas y justo cuajada, pero ligeramente jugosa. Déles la vuelta y cuézalas por el otro lado hasta que estén doradas.

3 Para conservarlas calientes mientras cuece el resto de la masa, póngalas encima de un paño caliente sobre una fuente también caliente, y cúbralas con él.



4 Ponga a cocer 225 g de arándanos rojos con 4 cucharadas de oporto hasta que se ablanden. Mézclelos con 175 g de azúcar y 2 manzanas para cocer peladas, descorazonadas y cortadas a dados. Cocínelo hasta que las manzanas estén tiernas.

5 Reparta cuidadosamente la mezcla de frutas sobre las tortitas. Espolvoréelas con azúcar lustre o blanquilla.



Blinis



120 g de harina
12 g de levadura en polvo
1 huevo
30 g de azúcar
125 ml de leche
30 g de mantequilla ablandada

En un cuenco tamice la harina y la levadura en polvo y añada el huevo y el azúcar. Mézclelos mientras vierte gradualmente la leche y la mantequilla ablandada. Caliente un poco de aceite en una parrilla y deje caer un poco de masa con una cuchara. Cuézalo igual que las tortitas a la parrilla (superior). Sirva enseguida con una selección de coberturas de frutas y dulces.

Suflés helados

Un suflé helado consiste básicamente en un suflé dulce no cocido. No se emplea gelatina para cuajarlo y se congela hasta que está firme, aunque la mezcla mantiene una textura sutil y ligera que casa a la perfección con el sabor de las frutas.

SUFLÉS HELADOS

Emplee las mismas proporciones que para un suflé frío estándar (véase página 56), pero suprima la gelatina. Las mezclas para mousses (véase página 61) también se congelan bien, y aportan la requerida textura firme aunque esponjosa. Prepare un molde para suflé de 1,5 l de capacidad tal como si hiciera un suflé frío (véase página 56).



1 Prepare 350 ml de puré de frutas (*véase página 113*). (Aquí se ha utilizado puré de limón.) Mézclelo con 1 receta de merengue italiano (*véase página 68*). Bata 400 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos e incorpórela a la preparación.



2 Sujete con cinta adhesiva un collar de acetato alrededor del molde de suflé de forma que lo sobrepase 2 cm. Vierta la preparación en el molde hasta alcanzar la parte superior del collar de acetato.



3 Sumerja un cuchillo paleta en agua caliente, sacuda el exceso y alise la superficie de la mezcla para suflé. Congele el suflé hasta que esté firme, aproximadamente unas 2 horas, dependiendo del congelador.

Preparar suflés individuales

Prepare suflés pequeños en moldes de ramekin, con preferencia a los moldes individuales de suflé, que tienden a ser demasiado grandes para los postres. En los ramekins, el suflé se congela rápidamente y es fácil de servir. Reduzca la decoración de acuerdo con el tamaño de las porciones. Así, por ejemplo, utilice una boquilla pequeña para extender la crema batida, o frutas pequeñas como grosellas rojas, frambuesas, arándanos negros, violetas cristalizadas, naranjas chinas azucaradas o granos de café recubiertos de chocolate.





4 Unos 20 minutos (o menos, si es posible) antes de servir, retire el collar y alise los costados. Adorne con crema batida extendida con una manga pastelera y guárdelo en la nevera hasta servirlo.

Merengue

El merengue, que consiste simplemente en claras de huevo batidas y endulzadas, se utiliza en diferentes postres, tanto cocidos como no cocidos. Las claras no deben tener restos de yema ni el equipo restos de grasa; así alcanzarán un buen volumen una vez batidas.

TRES TIPOS DE MERENGUE



FRANCÉS
Utilice 115 g de azúcar para 2 claras de huevo. Bata las claras hasta que estén firmes y secas. Incorpóreles de forma gradual la mitad del azúcar sin dejar de batir y añada el resto a continuación. Utilícelo para modelar y secar las formas en el horno o para escalfar.



SUIZO
Emplee 125 g de azúcar y un par de claras de huevo. Bata las claras y el azúcar en un cuenco sobre agua caliente que casi no hierva. Vaya dando vueltas al cuenco para obtener resultados homogéneos. Utilice este mismo merengue para extender con la manga pastelera y modelar.



ITALIANO
Prepare un almíbar con 250 g de azúcar y 60 ml de agua. Hiérvalo hasta el estadio de bola blanda (*véase* página 108). Déjelo enfriar ligeramente. Bata 5 claras hasta que estén firmes. Incorpóreles gradualmente el almíbar batiendo constantemente. Este merengue es muy firme y brillante. Utilícelo para extender con manga pastelera, como cobertura ligeramente dorada o para aligerar *mousses*.

EXTENDER MERENGUE CON LA MANGA PASTELERA

LLENAR LA MANGA
Introduzca el merengue en la manga sosteniéndola con una mano. Retuerza la manga justo sobre la boquilla o déjela descansar sobre una jarra, girando los extremos de la manga sobre el borde de la jarra.





CÍRCULOS U ÓVALOS LISOS
Emplee una boquilla grande lisa y sostenga la manga formando un ángulo recto sobre el papel. Apriétela firmemente, levantándola muy poco para obtener una forma lisa.



DISCOS UNIFORMES
Dibuje un círculo sobre papel sulfurizado y déle la vuelta. Use la forma, visible a través del papel, como plantilla. Escoja una boquilla de acuerdo con el tamaño del disco que se requiera. Sostenga la manga verticalmente y extienda la preparación al trabajar desde el centro hacia los extremos.



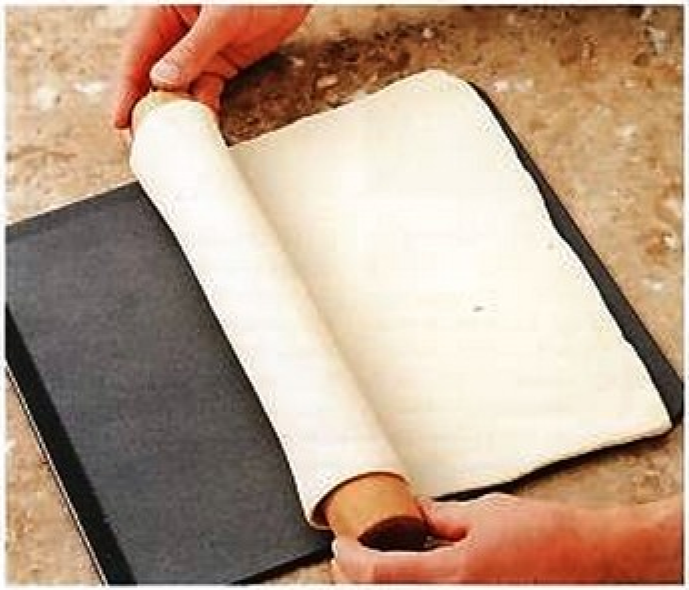
NIDOS
Haga discos pequeños con una boquilla pequeña en forma de estrella o lisa. Extienda una o dos capas para obtener un borde o pared para el nido. Para un nido de mayor tamaño, utilice una boquilla grande para que el borde sea más grueso.

Postres de pasta de hojaldre

El atractivo de la pasta de hojaldre estriba en la calidad crujiente y fina de sus capas. Esta pasta versátil puede emplearse en muchos postres, tanto para preparaciones grandes como pequeñas, sencillas o elaboradas, servidas tanto frías como calientes.

PREPARAR UN MILHOJAS

En este postre sencillo de pasta de hojaldre se intercalan capas finas de pasta con un relleno, que tradicionalmente es de crema y confitura. Aquí se ha utilizado confitura de frambuesas y la mezcla de pasta de limón de calidad (lemon curd) con crema batida. Los milhojas también pueden ser redondos o en forma de anillo y montarse sobre una base de pasta azucarada. Aquí se han utilizado unos rectángulos.



1 Prepare media receta de pasta de hojaldre (*véase página 120*). Extiéndala dándole el tamaño de una placa rectangular de hornear, pinche todo el fondo y enfríela al menos 40 minutos.



2 Hornee la pasta entre 15 y 20 minutos a 220 °C o hasta que esté hinchada y dorada. Déjela enfriar sobre una rejilla y córtela a continuación a cuartos. Recorte los lados con una plantilla.



3 Bata 150 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos y mézclela con 200 g de pasta de limón (*lemon curd*). Aplique rosetas de crema de limón sobre un rectángulo de pasta y distribuya 220 g de frambuesas entre las rosetas. Repita la operación en un segundo rectángulo de pasta, luego extienda sobre el tercero una capa generosa de confitura de frambuesas.



4 Espolvoree generosamente el último trozo de pasta con azúcar lustre. Utilice una broqueta metálica caliente para imprimir un diseño sobre el azúcar. A continuación, monte el postre como se muestra en la fotografía (derecha).



Decore la superficie del milhojas con frambuesas y tiras de piel de limón confitadas.

PASTEL DE FRUTOS SECOS

Unos frutos secos finamente molidos sustituyen a la harina en este pastel austriaco. El resultado es un pastel con una consistencia texturada, rica y jugosa. El centro del pastel ya horneado parecerá blando, pero queda firme en frío.



Mezcle el chocolate y los frutos secos con la mezcla cremosa (*véase* superior) e incorpore el merengue gradualmente.

PASTEL TIPSY

Prepare la mezcla básica para el pastel Tipsy con 150 g de mantequilla, 150 g de azúcar blanquilla, 3 huevos y 225 g de harina con levadura incorporada. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté pálida y blanda, agréguele los huevos, añadiendo pequeñas cantidades de harina hasta que la haya incorporado por completo. Vierta la mezcla en el molde preparado (véase inferior).



1 Unte generosamente el molde en forma de corona con mantequilla antes de verter la mezcla. Horméelo a 160 °C, unos 35 minutos, hasta que esté firme al tacto. Déjelo enfriar sobre una rejilla.



2 Prepare un almíbar (*véase* página 108) con 150 ml de café negro muy fuerte y 50 g de azúcar; luego mezcle 2 cucharadas de brandy o ron. Vierta esta mezcla a cucharadas sobre el pastel horneado y deje que se embeba bien antes de decorarlo.

PASTEL DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS

225 g de mantequilla, ablandada
150 g de azúcar moreno
4 huevos, claras separadas de las yemas
200 g de chocolate negro amargo, rallado y frío
200 g de avellanas, finamente molidas
25 g de almendras molidas
50 g de azúcar blanquilla

Engrase y forre un molde redondo de 23 cm. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté blanda y ligera; agréguele las yemas sin dejar de batir. Mézclelo luego con el chocolate y los frutos secos.

Bata las claras hasta que formen picos blandos e incorpóreles de forma gradual el azúcar blanquilla para preparar un merengue. Agréguelo a la mezcla de frutos secos. Vierta todo en el molde y horméelo cerca de 60 minutos a 150 °C.

Rellene este pastel con crema de leche batida para contrarrestar su dulzor. Puede añadir unas fresas a la crema.



*El **pastel Tipsy** se ha decorado con una cobertura de lorzas de crema chantilly y unos granos de café recubiertos de chocolate. El **pastel de chocolate y frutos secos** se ha recubierto con ganache y avellanas, y decorado con una rejilla de chocolate blanco.*

LE CORDON BLEU





GUÍA COMPLETA

DE LAS

TÉCNICAS CULINARIAS
POSTRES

Más de 150 recetas deliciosas, desde helados hasta pasteles, pasando por frutas y decoraciones. Ilustrado con secuencias paso a paso que le enseñarán a dominar cualquier técnica y receta desde las básicas hasta las más avanzadas, este libro también le guiará en la creación de postres deliciosos para cualquier ocasión.



- Más de 150 creaciones deliciosas de Le Cordon Bleu que sorprenderán a la vista deleitando el paladar.
- Cientos de fotografías realizadas durante el trabajo de los *chefs* de Le Cordon Bleu facilitan el dominio de las técnicas para postres.
- Consejos de los expertos para que siempre pueda obtener los mejores resultados.
- Los procesos paso a paso le guiarán en cada estadio de los postres, ya sean sencillos o elaborados.
- Ideas para guarniciones imaginativas, efectos decorativos y presentaciones sorprendentes.
- Técnicas y recetas básicas.
- Las recetas de este libro ilustran las exquisitas habilidades decorativas y el buen gusto que caracterizan a Le Cordon Bleu.



ISBN 84-89396-45-
BLUME

POSTRES DE ARROZ

El arroz adquiere un sabor delicioso en las preparaciones dulces conocidas como budines de leche. Una vez cocido en leche, cada grano queda suculentamente hinchado y adquiere una textura tierna deliciosamente cremosa.

ARROZ CON LECHE

El arroz de grano redondo o para budín absorbe una generosa cantidad de líquido al cocerse lentamente. Como resultado se obtiene un arroz con leche cremoso de granos tiernos.



Ponga 100 g de arroz de grano redondo en un cazo de fondo grueso y añada 600 ml de leche y una vaina de vainilla. Llévelo a ebullición removiendo constantemente. Baje el fuego al mínimo y tape el recipiente. Cuézalo a fuego muy lento unos 40 minutos, removiendo con frecuencia, hasta que esté espeso y cremoso. Retire la vainilla y endulce el arroz cocido con unos 30-60 g de azúcar blanquilla, según el gusto. Para 2-4 personas.



AROMATIZANTES PARA EL ARROZ CON LECHE

HOJA DE LAUREL

Aplaste una hoja grande de laurel y mézclela con el arroz durante la cocción para obtener un sabor herbáceo delicado y elusivo.

AGUA DE ROSAS Y DE AZAHAR

Añada agua de rosas o de azahar y decore el arroz con pétalos de rosa cristalizados.

CANELA

Añada un trozo de canela en rama y una tira de piel de naranja al arroz con leche cocido u horneado.

ESPLIEGO

Añada al arroz una ramita pequeña de espliego durante la cocción y sirva el arroz recubierto con confitura de pétalos de rosa (en establecimientos especializados).

ANGÉLICA CRISTALIZADA

Agregue angélica cristalizada picada al arroz durante los últimos momentos de la cocción. También es posible incorporar piel de limón y de cidra cristalizada finamente picada, ya que sus sabores complementan los de la angélica.

ARROZ CON LECHE CREMOSO

Incremente la cremosidad del arroz con leche con uno de los dos métodos que presentamos. Asegúrese de que el arroz con leche está a temperatura ambiente antes de añadirle la crema.



VERTER LA CREMA
Mezcle el arroz con leche cocido con 150 ml de crema de leche espesa justo antes de servir. De esta forma la textura del arroz queda más fina y se enriquece su sabor.



INCORPORAR CREMA BATIDA
Bata crema de leche espesa hasta que forme picos blandos, mézclela con el arroz con leche antes de servirlo, ya sea frío o caliente.

Budines bizcochados

Los budines bizcochados cocidos al vapor y horneados son un postre inglés tradicional. Existen diferentes variantes de la receta básica, pero en todos los casos deben servirse calientes y recién cocidos.

Budín bizcochado al vapor

100 g de mantequilla
100 g de azúcar blanquilla
¼ cucharadita de extracto de vainilla natural
2 huevos
175 g de harina con levadura incorporada
250 g de confitura u otra conserva dulce

Engrase con mantequilla un molde para budín de 1,1 litros de capacidad. Prepare un trozo de papel sulfurizado y papel de aluminio grueso doblado para cubrir el molde, haciendo un pliegue en el centro. Deje suficiente papel de aluminio para que pueda sujetarlo por fuera del molde. Coloque una vaporera sobre un recipiente con agua hirviendo.

Bata la mantequilla con el azúcar blanquilla y la vainilla hasta que la mezcla blanquee y esté esponjosa. Incorpórele los huevos sin dejar de batir, añadiendo un poco de harina para evitar que la mezcla se corte.

Agregue el resto de la harina. Vierta la confitura en el fondo del budín y ponga por encima la mezcla a cucharadas. Extiéndala de forma ligera y cúbrala con el papel plegado y el de aluminio (ate ambos con un bramante), sellando bien el molde con el papel de aluminio; de esta forma el vapor no entra dentro pero se facilita un ambiente húmedo que evita la formación de una costra sobre el budín. Si el budín subiera durante la cocción, los pliegues del papel sulfurizado y los del aluminio le proporcionarían espacio para subir.

Cueza el budín al vapor entre 1 ¾-2 horas. Añada agua al recipiente a medida que sea necesario. Desmolde el budín y sírvalo con una crema inglesa. Para 6.

Servir budines bizcochados

El budín bizcochado cocido al vapor se sirve tradicionalmente con una crema caliente como la crema inglesa (véase página 116). Sin embargo, también puede acompañarse con un coulis de frutas (véase página 113), con crema o queso fresco, con un almíbar (véase página 108), o recubrirse con praliné, chocolate rallado o confitura de frutas caliente.





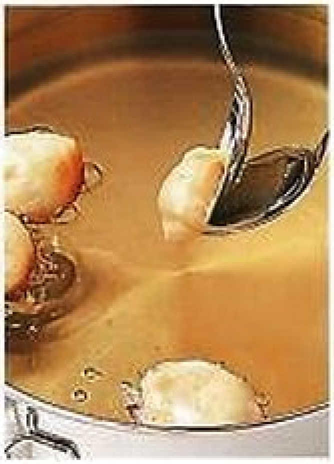
TOQUES FINALES

DECORACIONES DE CHOCOLATE
▪
UTILIZAR LAS SALSAS DECORATIVAMENTE
▪
ESCARCHAR Y CRISTALIZAR
▪
DECORACIONES DE AZÚCAR
▪
PREPARAR AZÚCAR HILADO
▪
PASTAS DECORATIVAS
▪
FRUTAS Y FRUTOS SECOS

LIONESAS FRITAS

La pasta choux puede transformarse en unos soberbios buñuelos si se fríe. Sírvalos recién cocidos acompañados con un coulis de frutas ligero, un almíbar aromatizado o espolvoreados con azúcar lustre.







1 Aromatice la pasta *choux* con piel rallada de naranja o limón. Incorpórele batiendo pasas y/o frutas confitadas.

2 Caliente en una freidora aceite vegetal a 190 °C. Sumerja porciones del tamaño de una nuez en el aceite ayudándose con dos cucharas mojadas.

3 Fría los buñuelos hasta que estén hinchados, crujientes y dorados. Escúrralos con una espumadera y póngalos sobre papel absorbente. Páselos por azúcar lustre mezclado con un poco de canela y sírvalos enseguida.

LIONESAS FRITAS RELLENAS DE HELADO

Las lionesas fritas rellenas de helado presentan un delicioso contraste frío-caliente que estriba en una cocción rápida y cuidadosa. Rellene lionesas pequeñas con helado y congélelas, sumérjalas a continuación en una pasta para freír y fríalas rápidamente en aceite vegetal caliente.



Deje enfriar las lionesas y rellénelas con un helado de frutas o aromatizado. Póngalas en el congelador varias horas para que queden bien congeladas. Prepare una pasta para freír básica (*véase* página 125) y caliente aceite vegetal en una freidora a 190 °C. Pase las lionesas congeladas por la pasta para recubrirlas ligeramente y fríalas unos pocos segundos. Espolvoréelas con azúcar blanquilla y sírvalas enseguida con un *coulis* de frutas o almíbar de arce.



Tarta Tatin

Esta célebre tarta de las hermanas Tatin de Lamotte-Beuvron consistía inicialmente en una tarta de manzanas cocida bajo una tapa de pasta que se servía invertida, es decir, con la pasta debajo y las frutas encima. Nuestras tartas individuales se han realzado con frutos secos caramelizados y helado.



PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Prepare la pasta.
- Prepare las manzanas y el caramelo.
- Precaliente el horno a 190 °C.
- Monte la tarta y hornéela.
- Inviértala y sírvala.







Para la pasta

200 g de harina
Una pizca de sal
100 g de mantequilla
30 g de azúcar
1 huevo
1 cucharada de agua

▪▪▪

Para el relleno

1 kg de manzanas (Golden Delicious)

▪▪▪

Para el caramelo

115 g de azúcar
1 cucharada de agua
60 g de mantequilla
½ vaina de vainilla

▪▪▪

50 g de pacanas
50 g de piñones
50 g de pistachos
Helado de vainilla

Prepare la pasta. Tamice la harina y la sal en un cuenco y mézclelas con la mantequilla. Agregue el azúcar. Bata ligeramente el huevo, mezcle con la pasta anterior y el agua suficiente para amalgamar los ingredientes. Envuelva la pasta con película transparente y refrigérela 30 minutos.

Mientras, prepare las manzanas. Pele y descorazone las manzanas y corte cada una en seis trozos. No se apresure al cortarlos, pues deben tener el mismo tamaño para que el postre finalizado tenga una presentación perfecta y uniforme.

Para preparar el caramelo, derrita el azúcar, el agua y la mantequilla. Parta por la mitad la ½ vaina de vainilla y raspe las semillas. Añádalas a los ingredientes del caramelo y cuézalo hasta obtener un caramelo claro. Añada los trozos de manzana y siga cociendo unos 2-3 minutos; a continuación, incorpore todos los frutos secos pero manteniéndolos separados de las manzanas para que aromaticen el caramelo y puedan retirarse con facilidad en el paso siguiente. Cueza unos 5 minutos.

Extienda la pasta formando un círculo de 3 mm de grosor. Corte 4 discos utilizando el fondo de uno de sus moldes o sartén como guía. Hornéelos entre 7 y 10 minutos en el horno precalentado a 190 °C o hasta que la pasta esté dorada.

Retire los frutos secos de la mezcla de caramelo y superponga los trozos de manzana en los moldes individuales, empleando gran parte del almíbar. Cúbralos con un disco de pasta y hornéelos entre 10 y 15 minutos a 170 °C.

Deje enfriar las tartas y vuélquelas en un plato de servir con la pasta hacia abajo. Coloque una quenelle de helado en el centro de la fruta y reparta alrededor los frutos secos y el caramelo.

Qué quiere decir...

El plato que aparece actualmente en el menú de Maxim's de París tiene unos orígenes humildes. Se cuenta que a principios del siglo XX las señoritas Tatin, dos hermanas empobrecidas, regentaban un pequeño hotel restaurante, el Hotel de la Gare en Lamotte-Beuvron. La tarta de manzanas, una preparación económica, era uno de sus postres favoritos. Un día particularmente atareado una de las hermanas olvidó poner la pasta en el molde antes de añadir las manzanas. Como no deseaba tirar nada, colocó encima la pasta a modo de tapa antes de introducir la tarta en el horno. Para servirla la invirtió en un plato, de forma que los zumos que se habían caramelizado en el fondo del molde quedaran alrededor de la pasta crujiente y dorada. La tarta se convirtió en un plato local popular y en la actualidad es apreciada en toda Francia.

TORRE DE CRÊPES

Las crêpes pueden cubrirse con rellenos y montarse formando capas para obtener un pastel o torre de crêpes. Cúbralas con rellenos consistentes formando una capa fina para que la torre mantenga su forma; también puede emplear un anillo metálico o un molde de base desmontable para confinarlas. (Asegúrese de que las crêpes tienen el mismo tamaño que el molde.) Cocine la masa de la forma usual, pero reduzca el calor al cocer la última crêpe para que tenga un color más pálido. Coloque ésta sobre la torre y sirva.



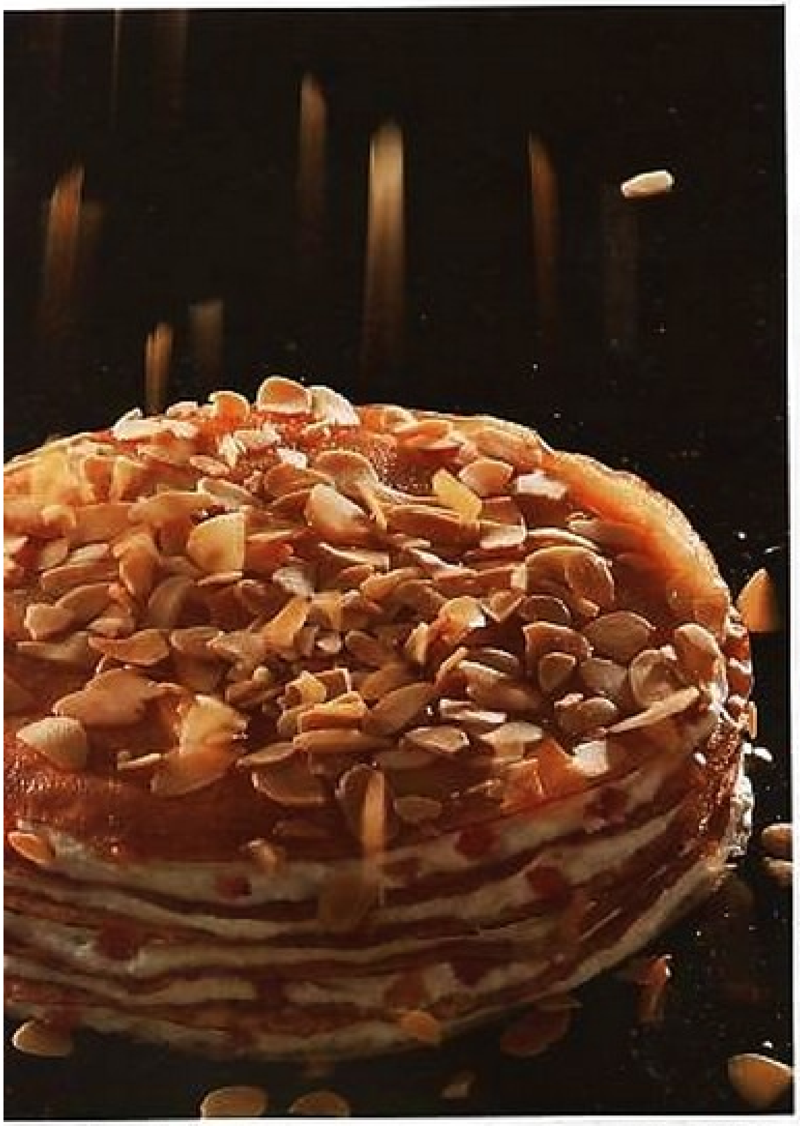
1 Cubra las *crêpes* con rellenos con consistencia, por ejemplo Ricotta y frutas confitadas, formando una capa fina. Monte las *crêpes* sobre una placa pastelera o un molde.



2 Ponga la *crêpe* más clara encima de la torre para dar un aspecto de ligereza y realzar la cobertura.



3 Pincele la capa superior con un poco de almíbar caliente antes de hornear. Glaséela con limón y Amaretto.



Decore las torres de crêpes con ingredientes que armonicen con el relleno. Aquí el queso Ricotta y las frutas confitadas se complementan con almendras fileteadas tostadas y azúcar lustre. Pruebe con salsas aromatizadas, chocolate derretido o miel.

CRÊPES SUFLÉ

Suflé y crêpes armonizan en términos de sabor, y ofrecen además un aspecto espectacular. Cueza las crêpes con antelación y prepare el relleno de suflé a última hora.



Reparta un poco de suflé sobre la *crêpe*, descentrándolo ligeramente, y doble la *crêpe* casi por la mitad. Ponga las *crêpes* rellenas en una fuente refractaria engrasada con mantequilla. Espolvoréelas ligeramente con azúcar lustre y hornéelas a 220 °C unos 5 minutos o hasta que el suflé haya subido y cuajado. Sírvalas enseguida.

RELLENOS DE CRÊPES, PARA PASTELES Y SUFLÉS

- *Puré de frutas endulzado. Acompáñelo con crema chantilly o con crema inglesa.*
- *Puré de castañas dulce mezclado con 2 cucharadas de ron y crema de leche espesa batida. Va bien con salsa de chocolate.*
- *Queso Ricotta con frutas frescas o confitadas picadas. Acompáñelo con una salsa de frutas o almíbar aromatizado.*

Para un sabor a vainilla, puede preparar un suflé de vainilla (véase página 60), reduciendo la leche a 300 ml y empleando 4 huevos para obtener una mezcla ligeramente firme que no se derramará por las crêpes. Puede utilizar cualquier suflé aromatizado, adaptado como aquí, para rellenar crêpes. Sirva el postre con una salsa de frutas o compota de frutas caliente.

BIZCOCHO ENROLLADO

Los chefs profesionales refinan el popular brazo de gitano (enrollado mientras todavía está caliente a partir de un extremo estrecho), enrollando un bizcocho fino a partir de un extremo ancho una vez frío. De esta forma se obtiene un rollo que puede contener una buena proporción de relleno en relación con el bizcocho. Para hacer un bizcocho batido de 22 x 33 cm utilice 3 huevos, 90 g de azúcar blanquilla, 40 g de maicena y 40 g de harina. Siga el método de la página 108. Pincele el rollo con azúcar lustre o aplíquele una cobertura.



1 Alce el bizcocho y el papel del molde y colóquelo sobre una rejilla para que se enfríe.



2 Ponga la parte superior del bizcocho sobre un papel sulfurizado espolvoreado con azúcar lustre. Retire el papel del bizcocho.



3 Extienda uniformemente el relleno elegido sobre el bizcocho. Doble unos 2 cm del extremo largo del bizcocho sobre sí mismo para empezar a enrollarlo.



4 Cuando el bizcocho esté bien sujeto, estire el final del papel sulfurizado con el fin de enrollar el bizcocho uniformemente.





5 Sujete el final del papel sulfurizado que estiró para enrollar el bizcocho. Sosténgalo hacia abajo con un cuchillo paleta y estire del papel para compactar el rollo.

RELLENOS Y COBERTURAS PARA TRONCOS

- *Crema batida endulzada mezclada con frutas o bien aromatizada con licor.*
- *Crema de mantequilla (véase página 117) o crema pastelera (véase página 116).*
- *Mousse (véanse páginas 63-65): mousse de frutas para un bizcocho al natural; mousse de chocolate negro o blanco para un bizcocho de chocolate. Utilice una mousse de consistencia cremosa. Empléela también como cobertura y decoración.*
- *Cubra el bizcocho con una capa fina de crema o mousse y luego con frutos secos picados, galletas aplastadas, chocolate rallado, coco seco tostado o praliné aplastado. Coloque la cobertura sobre papel sulfurizado y pase el tronco por encima.*

HELADOS

Los helados poseen una calidad difícil de lograr y cuya riqueza se subestima. Las mezclas bien aromatizadas, una vez heladas, son ligeras al paladar. Transformadas mediante presentaciones sofisticadas, pueden conseguirse unos postres espectaculares.

PREPARAR UN HELADO DE VAINILLA

Una deliciosa crema de vainilla enriquecida con crema de leche batida se transforma en un helado que puede aromatizarse de diferentes formas. Si congela la mezcla en una sorbetera o heladora eléctrica obtendrá los mejores resultados. También es posible conseguir un buen acabado con un robot eléctrico, si bien la preparación debe trabajarse con frecuencia para que el resultado sea homogéneo.







1 Prepare 1 receta de crema inglesa (*véase* pagina 116) y enfríela en un cuenco dispuesto sobre otro más grande con hielo; remueva constantemente para evitar que se forme una película en la superficie.

2 Continúe removiendo la mezcla para obtener una textura homogénea. Bata ligeramente 250 ml de crema de leche espesa y mézclela con esta crema hasta que estén bien combinadas.

3 Bata y congele la crema en una sorbetera. Puede utilizar un robot eléctrico (*véase* página 32), y congelar la crema en un recipiente frío que sea lo suficientemente grande como para que se pueda extender en una capa fina. Congélelo rápidamente.



VARIANTES DEL HELADO BÁSICO

CHOCOLATE O CAFÉ

Mezcle 2 cucharadas de cacao en polvo o 1 cucharada de café instantáneo con 3 cucharadas de agua hirviendo. Enfríelo y mézclelo con la crema fría. Alternativamente, puede derretir el chocolate o café en la leche al preparar la crema.

WHISKY Y JENGIBRE

Añada 4 cucharadas de whisky a la crema fría. Incorpore 50 g de jengibre confitado picado antes del congelado final.

ALMENDRADOS

Agregue 100 g de almendrados picados antes del congelado final.



4 Bata la mezcla hasta que esté espesa y homogénea. Póngala en un recipiente y congélela hasta que sea consistente.

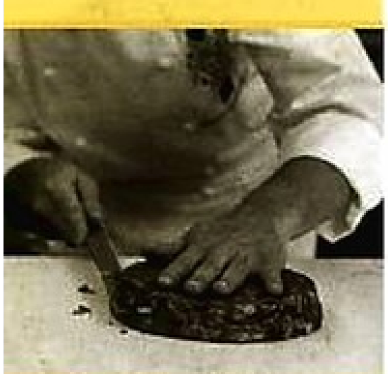


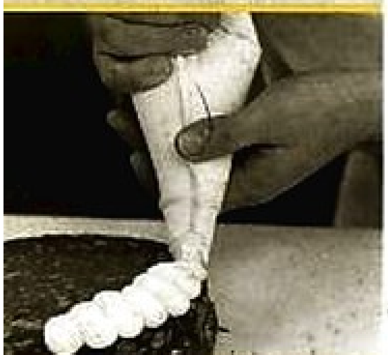
Bizcocho genovés

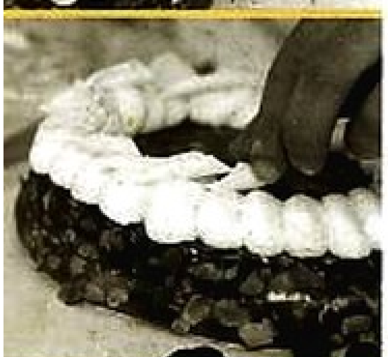
La característica principal de este postre tradicional es un bizcocho de almendras denso y jugoso. Se hornea siempre en un molde redondo. Aquí se ha cubierto con una *mousse* de chocolate blanco decorada con frutas, frutos secos y virutas de chocolate. Esta presentación constituye un gran final para una ocasión especial.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Precaliente el horno a 170 °C.
- Prepare y hornee el bizcocho de almendras en un molde redondo recubierto con almendras.
- Prepare la mousse de chocolate y la decoración.







Para el bizcocho de almendras

75 g de azúcar lustre
175 g de almendras finamente molidas
Esencia de vainilla
1 huevo entero
4 yemas de huevo
4 claras de huevo
50 g de azúcar
90 g de harina
45 g de mantequilla derretida

•••

Para la «mousse» de chocolate blanco

300 ml de crema de leche para batir
150 g de chocolate blanco

•••

150 g de chocolate blanco
250 g de frambuesas
50 g de grosellas
Almendras fileteadas y tostadas

1 Unte con mantequilla un molde redondo de 22 cm y cúbralo generosamente con las almendras fileteadas tostadas, asegurándose de que el molde queda bien recubierto para que el pastel una vez acabado tenga una cobertura regular. Sacuda el exceso de almendras del molde y resérvelas.

2 Prepare el bizcocho de almendras. Tamice el azúcar lustre y las almendras molidas en un cuenco. De esta forma la mezcla no tendrá grumos a la vez que le incorporará aire. Añada la esencia de vainilla e incorpore los huevos enteros y las yemas sin dejar de batir. Siga batiendo hasta que la preparación esté bien mezclada y esponjosa.

3 Prepare un merengue suizo (véase página 68). Bata las claras y el azúcar en un cuenco dispuesto sobre agua apenas hirviendo. Vaya girando el cuenco a medida que bate para proporcionar al merengue una consistencia homogénea. Continúe batiendo hasta que la mezcla forme picos firmes. Combine el merengue con la preparación anterior. Añada la harina y por último la mantequilla derretida. Transfiéralo al molde preparado y recubierto con las almendras y hornéelo unos 30 minutos a 170 °C, hasta que el bizcocho suba y adquiera un tono marrón.

4 Entre tanto, prepare la mousse de chocolate blanco. Derrita el chocolate blanco en un cuenco grande dispuesto sobre agua apenas hirviendo. Caliente a fuego lento 30 ml de la crema para batir en un cazo dispuesto a fuego lento y añádala al chocolate derretido. Mezcle el chocolate y la crema y déjelos enfriar. Bata un poco la crema restante y mézclela con el chocolate hasta que queden bien amalgamados.

5 Desmolde el bizcocho y colóquelo sobre una rejilla. Cuando se haya enfriado, córtelo con un cuchillo de sierra por la mitad en sentido horizontal. Para obtener un corte regular, utilice dos cucharas de madera colocadas a ambos lados del bizcocho como un par de guías para cortar (véase página 130). Cubra el disco inferior del bizcocho con la mousse de chocolate blanco y coloque encima el superior. Con una manga pastelera provista de una boquilla lisa añada más mousse al contorno del pastel.

6 Derrita 150 g de chocolate blanco en un cuenco dispuesto sobre agua apenas hirviendo. Vierta el chocolate en una superficie lisa, como un mármol o superficie laminada, y extiéndalo finamente con un cuchillo paleta. Trabaje repetidamente el chocolate blanco hasta que esté liso y homogéneo. Deje que se enfríe un poco y córtelo en cuadrados de 2,5 cm. Pruebe en una esquina del chocolate: estará lo suficientemente frío para cortarlo cuando el cuchillo lo corte limpiamente en vez de arrastrarlo. Déjelo enfriar un poco más, y ayudándose con una espátula empiece a raspar los cuadrados de la superficie. Ráspelos en diagonal, empezando por una esquina y manteniendo una presión uniforme. Ello facilita que los cuadrados de chocolate se abarquillen. Mantenga frías las virutas de chocolate blanco hasta el momento de utilizarlas.

7 Coloque cuidadosamente las virutas de chocolate blanco sobre la mousse de chocolate sin estropear el dibujo. Decore el centro del pastel, hasta llegar a la mousse, con una mezcla de grosellas y frambuesas frescas. Añada unas almendras fileteadas tostadas para proporcionar sabor y textura. Para acabar, espolvoree la superficie del pastel con azúcar lustre con un tamiz pequeño.

Barquillos

Al igual que las tortitas a la parrilla, la masa para barquillos sube con la ayuda de un agente levante, por ejemplo harina con levadura incorporada o la adición de claras de huevo. Los barquillos resultantes son ligeros y crujientes.

Masa para barquillos

175 g de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de azúcar
2 huevos, yemas separadas de las claras
225 ml de leche
85 g de mantequilla derretida

Tamice la harina con la levadura y la sal en un cuenco; mézclelo con el azúcar. Bata las yemas, la leche y la mantequilla en otro cuenco y agréguelos a la mezcla anterior sin dejar de remover. Bata las claras hasta que estén firmes e incorpórelas. Esta masa debe quedar bastante espesa y ligeramente homogénea.

Parrillas para barquillos

Estas parrillas de dos caras aportan a los barquillos su aspecto característico de panal de miel. Las más tradicionales están fabricadas con hierro colado, se calientan sobre el fuego y se les da la vuelta a media cocción. En la actualidad se emplean parrillas eléctricas que tienen dos caras antiadherentes que se calientan a la vez. Una vez se vierte la masa y se cierra la parrilla, la preparación se cuece homogéneamente. Para utilizarlas y limpiarlas, siga las instrucciones del fabricante.

Preparar barquillos

Los barquillos escandinavos se enriquecen a menudo con crema agria y se acompañan con bayas y más crema agria. Los americanos las sirven con almíbar a modo de desayuno. Puede aromatizar la masa con canela o cardamomo molidos.

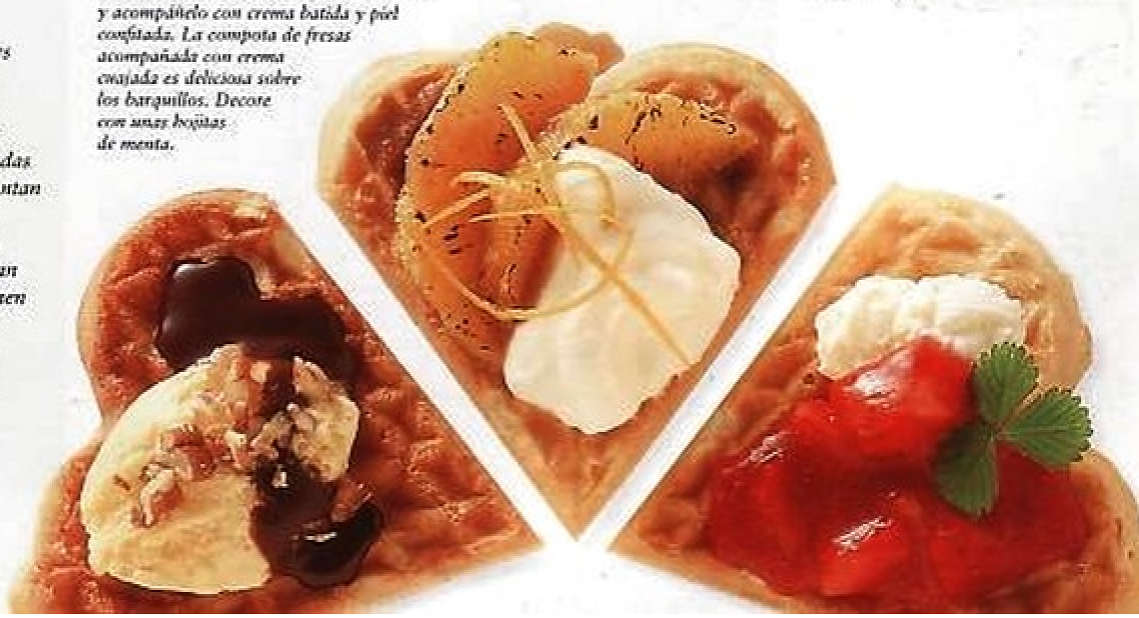


1 Vierta la masa en la parrilla y llévela hacia las esquinas con la punta de una cuchara. Cierre la parrilla y cueza el barquillo unos 2 minutos, déle la vuelta y cueza la otra cara.



2 Abra la parrilla de forma cuidadosa y, si fuese preciso, desprenda el barquillo de la cara superior con un utensilio de plástico. (No raspe la superficie antiadherente con un cuchillo u otro utensilio metálico.) Transfiera el barquillo a un plato.

*Combine frío y calor: acompañe los **barquillos** con helado de vainilla, espolvoreados con frutos secos picados y rociados con salsa de chocolate. Saltee gajos de mandarinas en una sartén, flamée con ron y acompáñelo con crema batida y piel confitada. La compota de fresas acompañada con crema cuajada es deliciosa sobre los barquillos. Decore con unas hojitas de menta.*



Tortillas

Una tortilla doblada en torno a un relleno dulce de fruta, queso o confitura constituye un postre sustancioso. Para alcanzar el éxito son esenciales una mano ligera y una cocción rápida.

PREPARAR Y DOBLAR UNA TORTILLA

Antes de cocer la tortilla, prepare el relleno y precaliente el plato para servirla. Utilice mantequilla clarificada y caliente bien la sartén. Para una porción generosa, necesitará 3 huevos con 1 cucharada de agua; use una sartén de 20 cm. Para una sartén pequeña, 2 huevos bastarán. Una vez cocida, deslícela sobre el plato y sírvala enseguida.



1 Bata ligeramente los huevos con el agua y viértalos en la sartén muy caliente junto con la mantequilla espumeante, que deberá inclinar para que cubran el fondo regularmente.



2 Cueza los huevos a fuego vivo, levantando los lados de la tortilla para que el huevo no cuajado se deslice por la superficie caliente.



3 Cuando la tortilla haya cuajado pero todavía esté jugosa, añada el relleno. Doble la tortilla por la mitad o enróllela para envolver el relleno. Sírvala enseguida.

TORTILLA SUFLÉ

Una tortilla suflé se prepara separando las claras de las yemas. Las claras firmemente batidas se mezclan con las yemas. Pase muy rápidamente la tortilla por el grill caliente para cuajar la superficie.



Rellene las ***tortillas*** *con confituras y coulis de frutas, mermeladas, queso suave o miel.*



1 Bata en un cuenco 2 yemas, 10 g de azúcar blanquilla, 1 cucharada de agua y ½ cucharadita de extracto de vainilla natural. Bata las claras hasta que estén firmes y agregue una cucharada a la mezcla de yemas; luego incorpore el resto.



2 Caliente mantequilla clarificada en una sartén y cueza la tortilla a fuego moderado hasta que se dore. Cuaje ligeramente la superficie al *grill* caliente. Rellénela rápidamente, dóblela por la mitad y sírvala enseguida.

PREPARAR FORMAS DE AZÚCAR

Las decoraciones de azúcar comestibles pueden aportar un toque de elegancia a los postres. La versatilidad del almíbar de azúcar implica que sus formas pueden ser tan simples o intrincadas como desee.

Extienda un cuadrado de papel sulfurizado sobre una superficie plana. Prepare un almíbar de azúcar y caliéntelo a 160 °C. Sumerja dentro una cuchara mientras todavía esté caliente. Sostenga la cuchara sobre el papel y deje caer el almíbar. Mueva la cuchara para crear el diseño y déjelo solidificar.



PREPARAR HEBRAS DORADAS



1 Aceite ligeramente una placa de hornear y extienda por encima líneas horizontales de almíbar de azúcar.



2 Entrelácelas con otras líneas de almíbar. Déjelas solidificar. Utilícelas para recubrir postres.

PREPARAR UNA JAULA DE CARAMELO



1 Unte con aceite el dorso de un cucharón limpio con un trozo de papel aceitado.



2 Vierta tiras de almíbar de azúcar por el dorso del cucharón para formar una jaula.



3 Selle la jaula extendiendo una tira de almíbar de azúcar alrededor del cucharón. Retire las hebras colgantes.



4 Déjelo enfriar en el cucharón. Cuando el azúcar se haya solidificado, separe suavemente la jaula del cucharón sin romper las hebras. Utilice esta jaula para cubrir postres pequeños.







POSTRES HELADOS

CREMA FRITA

La crema horneada y frita se acompaña con una salsa de frutas o compota (véase página 15). Prepare una crema como si fuera un flan, con 3 huevos y 2 yemas. Hornee 40 minutos a 160 °C en un molde hondo cuadrado u oblongo de entre 2,5 y 3 cm de profundidad. Déjela enfriar en la nevera toda la noche. Puede cortarla en tiras, cuadrados o rombos.



1 Pase la crema por una mezcla de harina, 2 huevos batidos y 60 g de migas de pan blanco. Aplique una segunda capa, si fuese necesario, para que los trozos queden bien cubiertos. Déjela enfriar 30 minutos o más.



2 Fría la crema en unos 175 g de mantequilla clarificada. Trabaje a fuego vivo para cocer rápidamente la cobertura. Déle la vuelta a media cocción (cuando la parte inferior esté dorada y crujiente) con dos cuchillos paleta o bien con una espátula de pescado y un cuchillo. Escúrrala sobre papel absorbente y sírvala.

BUDÍN DE CREMA

El budín de pan y mantequilla es un budín clásico caliente de crema horneada. Utilice pan de calidad, tradicional o de brioche, *para obtener los mejores resultados. Puede emplear crema de leche ligera en vez de leche para obtener un budín más rico y orejones de albaricoques o de melocotón picados, que constituyen una excelente alternativa a las pasas.*



1 Prepare la mezcla para flan (*véase* página 46) aunque sin las 4 yemas. Corte formas de pan (aquí se ha empleado un pan de *brioche* de 150 g) y unte una cara con mantequilla. Ponga la cara untada hacia abajo en una fuente refractaria de paredes rectas y esparza las pasas entre las capas de pan. A continuación, vierta la crema.



2 Deje reposar el budín 30 minutos y a continuación horneélo durante 1 hora a 160 °C, hasta que esté cuajado y ligeramente dorado. Espolvoréelo con azúcar blanquilla y sírvalo caliente.

REINA TRADICIONAL DE LOS BUDINES

Crema
200 ml de leche
300 ml de crema de leche ligera
25 g de azúcar blanquilla
1 cucharadita de extracto de vainilla natural
3 yemas de huevos
100 g de migas de pan blanco
Piel finamente rallada de 1 limón

Merengue
3 claras de huevo
100 g de azúcar blanquilla
2 cucharadas de confitura de calidad

Este budín antiguo aprovecha las claras que no se han utilizado en la preparación de la crema para obtener una capa de merengue. Aquí, la crema clásica se ha enriquecido con crema de leche.

Prepare la crema (véase página 46) pero con las proporciones anteriores. Mezcle las migas con la piel en una fuente refractaria de 1 l de capacidad. Vierta la crema, tápela y déjela reposar 30 minutos. Hornee la crema 1 hora a 160 °C o hasta que esté cuajada. Extienda una capa de confitura sobre la crema cocida. Prepare un merengue francés (véase página 68) y distribúyalo por la superficie del budín. Horneélo entre 15 y 20 minutos más.



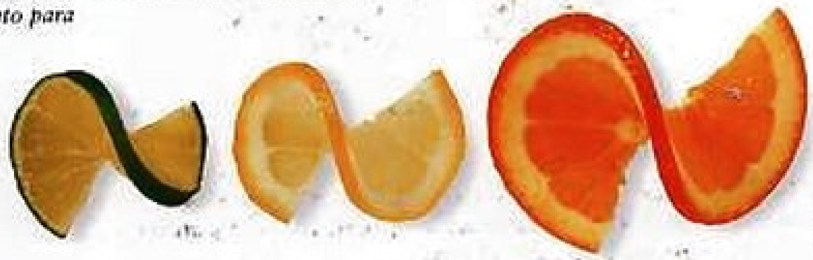
Frutas y frutos secos

Los adornos preparados con frutas o frutos secos pueden emplearse para complementar diferentes postres. Son fáciles de preparar, coloridos y decorativos, y siempre deliciosos.

RODAJAS DE CÍTRICOS

Puede utilizar rodajas de lima, limón y naranja para adornar diferentes postres. Prepárelas justo antes de servir el plato para evitar que se resequen.

Corte la fruta a rodajas finas con un cuchillo afilado, luego haga un corte sin sobrepasar el centro en cada rodaja. Retuérzala por el corte en direcciones opuestas.



NUDOS DE CÍTRICOS

Son ideales sobre los petits fours. Pele los cítricos de tal modo que evite la membrana; a continuación corte la piel a tiras finas.

Haga simplemente un nudo en cada tira.



CHIPS DE PERA Y MANZANA

Estos chips de pera y manzana delicadamente aromatizados son una buena idea para acompañar postres de frutas.



Debe escoger fruta fuerte y no demasiado madura. Exprima el zumo de medio limón en un cuenco y dilúyalo con un poco de agua. Con una mandolina o con mano firme, haga rodajas finas de manzana o pera de unos 2,5 mm de grosor. Sumerja las rodajas en el zumo de limón diluido una vez cortadas para evitar que se decoloren. Mezcle 100 ml de agua y 100 g de azúcar en un cazo. Añada las rodajas y llévelo a ebullición. Retire la fruta, colóquela sobre papel sulfurizado y séquela durante 4 horas en el horno a 100 °C, déles la vuelta a media cocción.



COPOS DE COCO

Utilice un mondador de hortalizas para obtener tiras largas y curvadas de un trozo grande de coco fresco. Trabaje aplicando una presión uniforme para obtener copos regulares. Tuéstelos en el horno antes de esparcirlos sobre el postre a modo de decoración.



IDEAS DECORATIVAS

Unos chips transparentes de pera y manzana proporcionan un contraste arquitectónico a un postre sencillo, a la vez que aportan sabor. Unos copos de coco fresco tostados esparcidos sobre una ensalada de frutas exóticas o sutilmente curvados sobre un postre individual resultan decorativos. Unos nudos pequeños de pieles de cítricos confieren sabor y color a parfaits, pasteles de queso y helados. Estas pequeñas decoraciones también están indicadas para los petits fours.

PREPARAR EMPANADILLAS

Las empanadillas son una deliciosa combinación de frutas y pasta. Use un relleno bien aromatizado como el puré de manzanas espeso realzado con canela. Para la pasta, extienda 225 g (dos tercios de la receta) de pasta de hojaldre y corte media docena de círculos de 8 ½ cm de diámetro con un cortapastas dentado.



1 Extienda el rodillo sobre los círculos de pasta para darles una forma ligeramente ovalada.



2 Pincele los extremos de la pasta con un glaseado de huevo y coloque el relleno cerca de un extremo. Doble la pasta por encima y presione sobre los extremos para sellarlos.



3 Coloque las empanadillas sobre una placa de hornear engrasada y pincélelas con el glaseado de huevo.

RELLENOS PARA EMPANADILLAS

- *Los purés de frutas (véase página 113) deben cocerse lentamente hasta que espesen y estén bien aromatizados; no deben quedar aguados. Endúlcelo una vez reducido.*
- *Corte frutas ligeramente escalfadas como peras, mitades de albaricoque (frescos o secos), ciruelas o melocotón, en trozos regulares que quepan en el interior de la pasta.*
- *Mezcle 100 g de almendras finamente molidas con 50 g de azúcar lustre. Amalgame con un poco de kirsch y emplee esta mezcla como relleno junto con frutas secas listas para comer como albaricoques, mango, piña o ciruelas.*

PREPARAR *FEUILLETÉS*

Rellene estos recipientes de pasta en forma de rombo con crema y frutas para un postre sencillo.

1 Extienda la pasta como si se tratara de empanadillas, pero haga cuadrados. Córtelos por la mitad para formar un triángulo y recorte un borde de 1 cm, dejando 1 cm sin cortar en los dos extremos opuestos.

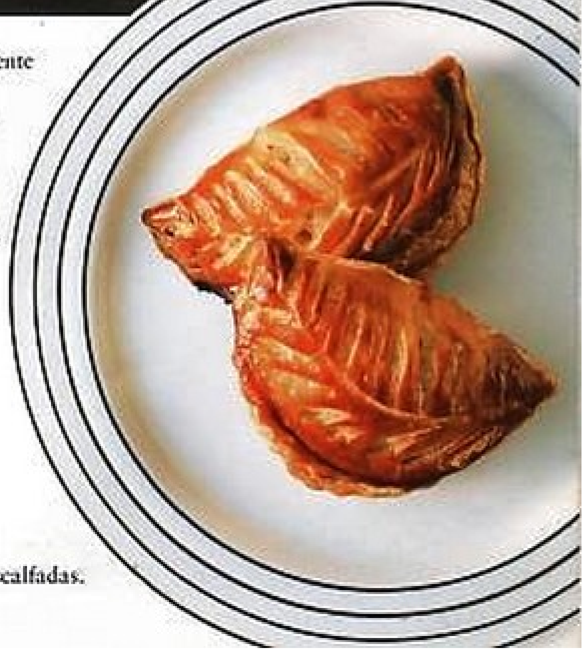






2 Desdoble la pasta y pincele los extremos internos con glaseado de huevo. Levante las esquinas libres, cruce las tiras de los bordes y presiónelas en su lugar. Hornéelos como empanadillas.

4 Haga previamente un diseño en la pasta sin cortarla. Espolvoréela con azúcar blanquilla y hornéela unos 10 minutos a 220 °C, y luego a una temperatura de 190 °C durante 10-15 minutos. Espolvoréelas con azúcar y sírvalas calientes con una crema inglesa o déjelas enfriar sobre una rejilla, y acompáñelas con un helado y frutas escalfadas.





MONTAR UNA PIRÁMIDE

Una pirámide de merengue luce espectacular sobre la mesa, y normalmente es objeto de comentarios admirativos. Aunque se trata de una pieza impresionante, es bastante fácil de montar. Sólo se requiere una mano firme para extender uniformemente el merengue con la manga pastelera. Espolvoree la pirámide finalizada con cacao en polvo y cúbrala con una pacana.

Prepare de tres a cinco discos de merengue de tamaño decreciente. Ponga el más grande en una fuente de servir. Pincélelo con chocolate blanco derretido y, una vez cuajado, cúbralo con crema de chocolate con la manga pastelera. Pincele el segundo disco con chocolate blanco, y una vez cuajado colóquelo sobre la capa anterior; extienda más crema con la manga pastelera. Continúe así hasta montar toda la pirámide.



HUEVOS A LA NIEVE

4 claras de huevo
125 g de azúcar blanquilla

Almíbar para escalfar
1,5 l de agua
300 g de azúcar
Crema inglesa (véase página 116)
Hojitas de menta y caramelo (véase página 109) para decorar

Caliente el agua y el azúcar hasta que éste se disuelva, llévelo a ebullición y reduzca el calor.

Bata las claras y añada poco a poco el azúcar blanquilla; siga batiendo hasta que estén firmes y homogéneas. Dé al merengue forma de óvalos. Póngalos en el almíbar y cuézalos a fuego lento entre 3 y 4 minutos. Retírelos con una espumadera y póngalos sobre papel absorbente.

Vierta la crema inglesa enfriada en platos de servir y ponga encima los merengues. Decórelo con hojitas de menta y caramelo.



ESCALFAR MERENGUE



Con ayuda de dos cucharas forme óvalos o *quenelles*. Ahueque el merengue sobre una cuchara y utilice la otra para dejarlo caer de lado limpiamente sobre el líquido, que apenas ha de agitarse. Déjelo escalfar suavemente entre 3-4 minutos.

AROMATIZAR MERENGUE

CÍTRICOS

Agregue la piel finamente rallada de 1 limón, 1 naranja o 2 limas al merengue una vez firme, incorporándolas o batiéndolas.

EXPRESO

Incorpore 1 cucharadita de esencia de café en el merengue preparado justo antes de darle forma.

VAINILLA

Añada ½-1 cucharadita de extracto de vainilla natural a un merengue italiano o suizo, batiéndolo con el azúcar.

CARLOTA DE FRUTAS HORNEADA

En este budín familiar, una versión cocida del budín veraniego, unas rebanadas de pan crujientes y doradas esconden unas frutas tiernas. Sírvalo caliente con crema, yogur o una crema inglesa caliente (véase página 116).





1 Recorte la corteza de 4 o 5 rebanadas de pan, divídalas por la mitad y acto seguido recorte un ángulo agudo con un cortapastas redondeado para formar cuñas de extremos redondeados.

2 Coloque las cuñas en la base de un molde para carlota untado generosamente con mantequilla y presiónelas.





3 Forre las paredes del molde con una capa de pan, de modo que se superpongan las rebanadas; asegúrese de que no existen resquicios en la capa de pan. Pincele el pan con mantequilla derretida.

4 Pele, descorazone y corte a rodajas 500 g de manzanas para cocer. Cuézalas con 100 g de azúcar hasta que estén tiernas (no pulposas). Añada 50 g de pasas, 4 melocotones pelados y a rodajas y la piel rallada de 1 naranja. Una vez blandas, colóquelas en el molde.





5 Unte con mantequilla unos triángulos de pan por un lado y cubra con ellos la fruta, con el lado untado hacia abajo. Pincele con más mantequilla y hornee a 180 °C hasta que esté dorado. Desmolde y sirva.

JALEAS DE FRUTA Y GELATINA

Si va a emplear gelatina en la preparación de un postre, es importante tener en cuenta que una enzima presente en algunas frutas crudas y zumos de frutas rompe las proteínas de la gelatina, con lo que reduce sus cualidades gelificantes. La gelatina puede empezar a cuajar al principio, pero al cabo de unas 24 horas la mezcla se ablanda. La piña y la papaya crudas y el zumo de limón sin calentar presentan este efecto. Dicha enzima se destruye con el calor, de modo que los zumos pasteurizados y las frutas en conserva ya no presentan ese problema.

GELATINA DE FRUTAS

150 ml de agua
150 g de azúcar
15 g de gelatina
500 ml de zumo de frutas frescas
3 cucharadas de licor
o aguardiente
500 g de frutas

Prepare un almíbar de frutas con el agua y el azúcar y agréguele la gelatina preparada.

Añada el zumo de frutas y el licor o aguardiente al almíbar de azúcar todavía caliente y déjelo enfriar.

Vierta la gelatina líquida sobre una capa de frutas colocada en la base de un molde y enfríela hasta que cuaje. Repita hasta llenar el molde.



AÑADIR LA GELATINA
Al preparar postres gelificados con frutas crudas o zumos, puede calentarlas, aumentar ligeramente el contenido de gelatina o bien asegurarse de que va a servir el postre en un breve lapso de tiempo una vez cuajado.



AGREGAR LOS ZUMOS Y EL ALCOHOL
Es importante agregar los líquidos aromatizados a la gelatina aún caliente para que los sabores se mezclen uniformemente.

CÓMO UTILIZAR LA GELATINA

Cualquiera que sea el tipo de gelatina empleado, ha de estar bien remojada antes de disolverla. Este punto es esencial para que se disuelva uniformemente. Agregue un poco de la mezcla que desea cuajar a la gelatina disuelta para diluirla. No incorpore nunca líquidos o mezclas frías a la gelatina pues el frío la haría cuajar en forma de hilos. Remueva la gelatina disuelta y diluida con la mezcla principal a temperatura ambiente. Si hierve, la gelatina reducirá sus propiedades de cuajado. Como regla general, 3 hojas de gelatina (7 g), 2 ¼ cucharaditas de gelatina en polvo (7 g) o 1 sobre (7 g) cuajan 600 ml de líquido.



REMOJAR LA GELATINA EN HOJAS
Remoje las hojas en agua fría unos 5 minutos. Las hojas no se disolverán, pero se ablandarán y humedecerán. Sáquelas del agua y exprima suavemente el exceso, colóquelas a continuación en un cuenco refractario limpio con el líquido medido en el que deberán disolverse.



ESPONJAR LA GELATINA EN POLVO
Vierta 4 cucharadas de agua fría (u otro líquido) en un cuenco pequeño refractario. Espolvoree homogéneamente la gelatina en el agua pero sobre todo no la remueva. Si lo hiciera, formaría grumos. Déjela reposar unos 5 minutos o hasta que haya absorbido el agua y aumentado de tamaño. Adquirirá un aspecto «esponjoso».



DISOLVER LA GELATINA
Coloque el cuenco con la gelatina y el líquido en el que deberá disolverse sobre un cazo con agua que apenas hierva y remueva de vez en cuando hasta que la gelatina se haya disuelto por completo y transformado en un líquido transparente.

AGAR-AGAR

Esta alternativa vegetariana a la gelatina se prepara con extracto de algas. Cuaja a temperatura más elevada que la gelatina y con una consistencia diferente; las mezclas que se cuajan con agar-agar son menos firmes y no se derriten rápidamente en la boca. Siga las instrucciones del paquete.

Pocos cocineros profesionales cocinan con sustitutivos de gelatina vegetarianos. Los postres en particular pueden cuajarse con otros agentes como chocolate o mantequilla, que muchos chefs prefieren al agar-agar. La manteca de cacao es uno de los mejores sustitutivos vegetarianos y puede incorporarse a muchas recetas. Tiene un sabor algo fuerte, pero se necesita muy poca para ayudar a cuajar una preparación; además, su gusto queda generalmente enmascarado con el del postre.

SALSA DE CHOCOLATE

60 g de azúcar
4 cucharadas de agua
225 g de chocolate negro
½ cucharadita de extracto de vainilla natural
30 g de mantequilla

Utilice chocolate negro amargo de la mejor calidad para esta salsa a base de almíbar. Caliente el azúcar con el agua hasta que el azúcar se disuelva. Llévelo rápidamente a ebullición y retire el recipiente del fuego. Rompa el chocolate en forma cuadrada y mézclelo con el almíbar hasta que se haya disuelto del todo. Incorpore batiendo el extracto de vainilla natural y la mantequilla. Sírvalo caliente o frío.

SALSA DE CHOCOLATE BLANCO

60 g de azúcar
4 cucharadas de agua
350 g de chocolate blanco de la mejor calidad
100 ml de crema de leche ligera

Caliente el azúcar y el agua hasta que el azúcar se disuelva. Llévelo a ebullición viva y retírelo del fuego. Incorpore el chocolate blanco y remuévalo hasta que se disuelva. mézclelo finalmente con la crema y sírvalo enseguida.

SALSA DE CAFÉ

60 g de granos de café tostados
500 ml de leche
2 cucharadas de maicena
2 cucharadas de azúcar
45-60 g de uvas pasas
4 cucharadas de ron blanco

Antes de preparar la salsa, caliente los granos de café tostados en la leche hasta que ésta casi empiece a hervir; retírela del fuego y déjela enfriar. Mezcle un poco de leche con la maicena y con el azúcar, y caliente el resto sin que hierva. Cuele la leche y tire los granos de café. Vierta la leche colada sobre la preparación anterior, póngala sobre el fuego, remueva y mezcle hasta que espese. Añada ron o licor de café; remoje las uvas pasas en el ron blanco durante 30 minutos y agréguelas a la salsa.

MANTEQUILLA DE BRANDY

175 g de mantequilla
90 g de azúcar lustre
4 cucharadas de brandy

Bata la mantequilla con el azúcar lustre hasta obtener una crema pálida y blanda. Incorpórele el brandy sin dejar de batir y enfríela hasta que esté firme.

SALSA MELBA

250 g de frambuesas
3 cucharadas de azúcar lustre
1-2 cucharadas de licor de frambuesas

Reduzca las frambuesas a puré y tamícelo a fin de retirar las semillas. Endúlcelo al gusto con azúcar lustre y agregue el licor si lo desea. Enfríelo ligeramente antes de servir.

SALSA DE LECHE DE COCO

250 ml de leche
250 ml de leche de coco enlatada
6 yemas
150 g de azúcar blanquilla
100 ml de crema de leche ligera

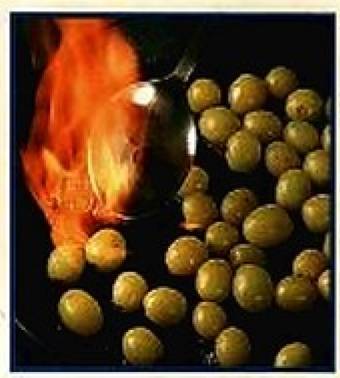
Vierta ambas leches en un cazo y caliéntelas suavemente hasta el punto de ebullición. Bata las yemas y el azúcar hasta que la mezcla blanquee y se espese. Vierta la leche caliente sobre los huevos sin dejar de remover y devuelva la mezcla al cazo. Déjela cocer a fuego lento removiéndola hasta que empiece a espesarse. Retírela del fuego y mézclela con la crema de leche ligera. Filtre la salsa antes de servirla.

FLAMEAR

Puede utilizar cualquier alcohol de concentración elevada como el brandy, ron, un vino generoso como el Madeira o los licores a base de frutas para flamear. Las frutas como uvas y cerezas son apropiadas para flamear; además, el alcohol con el que se flamean se utiliza como salsa.



1 Caliente el alcohol en un cazo, enciéndalo fuera del fuego y viértalo sobre las frutas en la sartén. Las frutas no se quemarán dado que el alcohol se ha encendido anteriormente.



2 Moje uniformemente las frutas con el alcohol flameante de modo que queden cubiertas, pero sin que se quemen. Por razones de seguridad use una cuchara metálica de mango largo.





Pasteles de arroz

El pastel de arroz moldeado cocido con pasas y caramelo es un postre francés tradicional. Aquí el *chef* lo ha elevado a nuevas alturas culinarias presentando unos pasteles individuales sobre bases de mantecadas que ha recubierto con rodajas de fresas y piel de naranja y acompañado con salsa de albaricoque y caramelo.

PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Prepare el arroz con leche.
- Prepare el caramelo y cubra los moldes.
- Prepare y enfríe la masa para las mantecadas.
- Precaliente el horno a 170 °C.







Para el arroz

125 g de arroz molido
1 vaina de vainilla
½ l de leche
Una pizca de sal
Piel de naranja
100 g de azúcar
2 yemas de huevo
50 ml de crema de leche espesa
25 g de pasas de Corinto o sultanas

• • •

Para el caramelo

125 g de azúcar
50 ml de agua

• • •

Para las mantecadas

250 g de harina
180 g de mantequilla
1 huevo
Una pizca de sal
125 g de azúcar
Una pizca de levadura en polvo

• • •

Para la salsa de albaricoques

125 g de albaricoques en almíbar, enlatados
½ vaina de vainilla
1 cucharadita de azúcar

• • •

250 g de fresas
Piel de naranja

1. Vierta el arroz en un cazo con agua y llévelo a ebullición durante 2 minutos. Caliente la leche, la vainilla, la sal y la piel de naranja en otro cazo a fuego lento. Escurra el agua del arroz, agréguelo a la leche caliente y llévelo a ebullición. Cuando el arroz haya absorbido la leche por completo añádale el azúcar y hiérvalo de nuevo. Retire el arroz del fuego y mézclelo con las yemas y la crema. Incorpórele las pasas y mézclelo rápidamente. Déjelo reposar.

2. Prepare el caramelo. Cueza el azúcar con el agua hasta que adquiera un tono dorado. Vierta un cuarto del caramelo en un molde para dariole y déle la vuelta para recubrirlo por completo. Utilice un paño para protegerse del calor. Vierta el exceso de caramelo en el cazo. Repita la operación con el resto de los moldes.

3. Llene los moldes hasta una cuarta parte de su altura con el arroz y horméelos al baño María o colóquelos en una fuente para asar con 5 cm de agua en el fondo e introdúzcala en el horno. Horméelos 15 minutos a 170 °C.

4. Mientras, prepare las mantecadas. Frote la harina con la mantequilla hasta obtener una consistencia arenosa. Añada luego el huevo, la sal, el azúcar y la levadura en polvo, y trabájelo hasta obtener una masa homogénea. Refrigérela media hora como mínimo.

5. Retire la masa de la nevera y extiéndala dándole aproximadamente 1 cm de grosor. Corte cuatro círculos un poco más grandes que la base de un molde de dariole. Coloque los círculos encima de una placa de hornear y horméelos unos 15 minutos a 170 °C. Retírelos del horno y déjelos enfriar sobre una rejilla metálica.

6. Ponga un círculo de mantecada sobre una superficie plana y limpia y desmolde cuidadosamente un pastel de arroz. Transfiéralo a la mantecada con un cuchillo paleta. Repita la operación con el resto de la masa y los pasteles de arroz. Corte finamente las fresas en rodajas longitudinales y decore con ellas los pasteles. Añada unas tiras finas de piel de naranja a modo de decoración.

7. Prepare la salsa de albaricoques. Corte la vaina de vainilla por la mitad a lo largo, raspe las semillas y aplástelas ligeramente con el azúcar con el dorso de una cucharilla. Reduzca a puré o pase los albaricoques por la batidora para obtener una salsa espesa, agréguele la vainilla y el azúcar. Añada un poco del almíbar de la lata para ajustar la consistencia de la salsa. Reparta la salsa en forma de círculo en un plato pequeño y contrástela con el caramelo, vertido de la misma forma. Coloque un pastel en el centro del plato. Repita la operación con el resto y sírvalo.

EQUIPO PARA HORNEAR

Existe un amplio abanico de utensilios entre los que elegir. Los de buena calidad presentan la mejor relación calidad-precio: un equipo metálico de calidad le durará literalmente toda la vida si lo trata correctamente. Ello conlleva a que debe lavarse y secarse bien una vez empleado, y no exponerlo súbitamente a temperaturas extremas, por ejemplo sumergir un molde recién sacado del horno en agua helada. La siguiente lista abarca los utensilios más corrientes.

FUENTES DE HORNEAR POCO PROFUNDAS Son similares a los moldes utilizados para gratinar platos salados. Tienen diferentes usos tales como hornear frutas y budines de masa.

FUENTES HONDAS DE HORNEAR Para preparar los budines hondos horneados, como las frutas horneadas con migas.

JUDÍAS PARA HORNEAR Bolas de cerámica que se usan para hornear una masa «a ciegas». Se pueden encontrar en establecimientos especializados. En su defecto, puede emplear lentejas u otras legumbres secas. No utilice judías arriñonadas pues en crudo son venenosas.

MOLDE DE PAREDES DESMONTABLES No es tan profundo como el molde de pastel estándar, y lleva una abrazadera para mantener unidas la base y las paredes. Al abrir la abrazadera las paredes se desprenden, dejando el contenido libre sobre la base. Útil para pasteles de queso, así como para hornear. Las bases pueden ser de diferentes tipos, por ejemplo, decorativas o con una especie de chimenea o embudo para preparar pasteles en forma de corona.

MOLDE EN FORMA DE ANILLO Para hornear Savarin o pasteles de forma circular; también útil para cuajar postres fríos.

MOLDE HONDO PARA PASTEL DE BASE DESMONTABLE Constituye un buen molde básico para preparar bizcochos y pasteles.

MOLDE PARA BRAZO DE GITANO Molde rectangular de muy poca profundidad para hornear bizcochos finos que pueden enrollarse en torno a diversos rellenos.

MOLDE PARA EMPANADAS Para preparar empanadas dulces recubiertas de masa. Es importante que dispongan de un borde liso sobre el que pueda descansar la masa; además, deben ser lo suficientemente hondos como para retener los zumos de las frutas.

MOLDES DE *DARIOLE* Estos moldes varían enormemente de tamaño. Tienen bases planas y paredes altas y rectas.

MOLDES DE SUFLÉ Moldes redondos de paredes rectas cuyo tamaño varía desde los moldes de suflé individuales (de mayor tamaño que los de *ramekin*) a los moldes hondos.



MOLDES DE TARTAS Pueden ser redondos, oblongos o cuadrados, y se presentan en diferentes tamaños. Las bases deben ser desmontables.

MOLDES INDIVIDUALES Existe una gran variedad, desde los pequeños para preparar pastelillos y tartas individuales a los moldes franceses de tartaletas que pueden ser unidos en forma de placa o individuales. Los moldes americanos de *muffins* son, en cambio, más hondos que los de tartaletas y presentan unas paredes muy abiertas.

MOLDES PARA *RAMEKIN* Son moldes redondos pequeños de paredes rectas, o moldes de suflé individuales.

MOLDES PEQUEÑOS PARA BUDÍN Su tamaño es ligeramente mayor al de los moldes de *dariole*, su base es ligeramente redondeada y tienen paredes algo inclinadas.

PLACA DE HORNEAR Adquiera placas de hornear planas, o con sólo tres paredes y un cuarto borde plano para poder retirarlas del horno con facilidad: en éstas, los ingredientes delicados se pueden retirar deslizándolos de la placa, en vez de levantarlos.

APARATOS PARA AHORRAR TIEMPO

BATIDORA ELÉCTRICA Una batidora eléctrica manual es una pieza de equipo básica para reducir mezclas a cremas, batir claras, huevos y montar crema de leche.

BATIDORA MEZCLADORA ELÉCTRICA Para preparar salsas y purés lisos y homogéneos. Útil también para moler y desmenuzar ingredientes secos. Una batidora eléctrica manual es muy útil para reducir a puré ingredientes como frutas escalfadas sin necesidad de introducirlas en un vaso especial. Algunas batidoras manuales también pueden batir y picar, lo que las hace muy útiles para batir crema de leche o una pequeña cantidad de claras y picar frutos secos.

HELADORA Eléctrica o manual. Las manuales implican un trabajo duro. En lo que se refiere a las eléctricas, los modelos pequeños se introducen en el congelador y preparan una cantidad de helado reducida, mientras que los modelos compactos de mayor tamaño producen una buena cantidad de postres helados. Estas máquinas también se denominan sorbeteras y se pueden adquirir en tiendas especializadas.

ROBOT ELÉCTRICO Realiza un gran número de tareas, entre las que se encuentran reducir a puré, desmenuzar, amalgamar ingredientes secos y reducir mezclas a crema. Pueden llevar como complemento una exprimidora o licuadora de zumos y varillas para batir.





BAVARESA DE FRUTAS

En vez de una crema, puede emplear un puré de frutas como base de la bavaresa. Añádale yemas de huevo para obtener los mejores resultados, especialmente si utiliza frutas muy aromatizadas como las grosellas negras.

Prepare 500 ml de puré de frutas dulce. La bavaresa de frutas se ha endulzado con 225 g de azúcar por kg de fruta. Añada 4 cucharadas de licor (con las grosellas negras, use casis) y 15 g de gelatina disuelta en 3 cucharadas de agua. Bata 225 ml de crema de leche espesa hasta que forme picos blandos y agréguela a la mezcla. Prepare un almíbar con 3 cucharadas de azúcar y 50 g de agua. Bata el almíbar con 3 yemas de huevo en un cuenco dispuesto sobre agua caliente hasta que esté pálido y espeso, luego mézclelo gradualmente con el puré de frutas endulzado. Vierta la crema bavaresa en copas de servir o moldes y enfríela hasta que cuaje. Decórela con crema de leche batida y frutas frescas.

BAVARESA SORPRESA

Utilice dos o tres bavaresas de sabores diferentes para este método de presentación. El postre puede cuajarse en moldes para pan individuales, redondos u ovalados. Decore la superficie del postre una vez desmoldado con el resto de la crema bavaresa reservada extendida con manga pastelera, crema de chocolate o con crema de leche batida, y adórnelo con pétalos de rosa escarchados, rosas miniatura o frutas frescas para complementar los sabores de la bavaresa.



1 Cubra el fondo y las paredes del molde con la primera mezcla, aquí vainilla, y nivele la superficie; enfríe.



2 Cuando la primera crema bavaresa se haya enfriado y adquirido una consistencia firme, llene tres cuartos de la altura del molde con bavaresa de fresas blanda. Si desea añadir una tercera capa, enfríe primero la de fresas.



3 Ponga unas frambuesas sobre la segunda capa y cúbralas con un círculo de bizcocho. Enfríela hasta que cuaje por completo, después desmóldela en platos de servir y decórela. Sírvala enseguida.

BAVARESA DE TRES FRUTAS

Aquí se han combinado unas mezclas de crema bavaresa de naranja y frambuesa con una capa de rodajas de plátano. La mezcla aromatizada con naranja es una bavaresa básica, pero la leche se ha hervido con piel de naranja y a la crema inglesa se le han añadido 4 cucharadas de licor de naranja junto con la gelatina. Al preparar una bavaresa a capas recuerde que debe ajustar las cantidades de cada mezcla para evitar preparar en exceso.



1 Forre un molde engrasado con una tira de bizcochos de soletilla (*véase* página 119). Extienda la primera capa de bavaresa con la manga pastelera, aquí de naranja. Enfríela hasta que cuaje. Extienda una segunda capa del mismo grosor y enfríela de nuevo hasta que cuaje.



2 Cuando la segunda capa esté firme, añada una de rodajas de plátano. Cúbrala con bizcochos de soletilla e inviértala en una fuente de servir. Por último, espolvoréela con azúcar lustre y decórela con frutas frescas y hojas de menta.



CÍRCULOS DE MALLA

Los círculos de malla de chocolate pueden aplicarse como decoración de los postres o formar parte de ellos. Puede emplear unos discos medianos de malla densa para contener helados o mousses de presentación muy atractiva. Presione discos pequeños de chocolate sobre porciones de crema batida extendida con manga pastelera sobre la superficie de pasteles u otros postres.



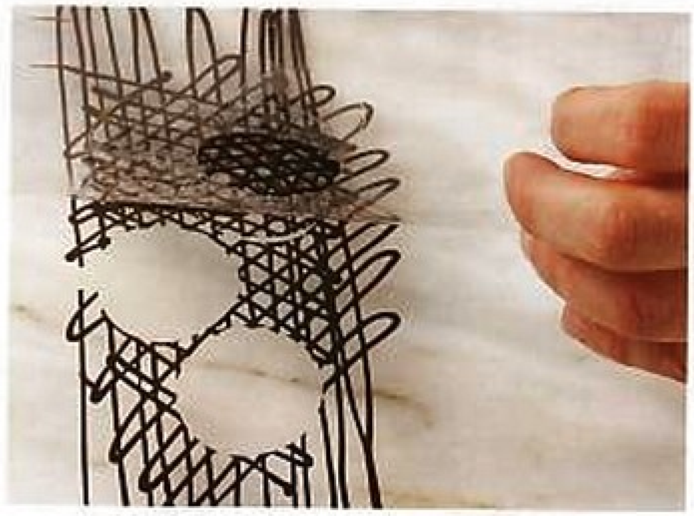
1 Forme líneas de chocolate sobre acetato para obtener una malla. Cuantas más líneas extienda, más densa será la malla.



2 Antes de que la malla de chocolate se solidifique, córtela con un cortapastas circular presionando hacia abajo para obtener discos del tamaño requerido. Déjelos solidificar en un lugar frío hasta que el chocolate se haya solidificado por completo.



*Las formas de chocolate con extremos más sólidos, como estos **triángulos de malla**, mantienen más fácilmente el equilibrio sobre los postres que los **círculos de malla abierta**, que deben colocarse planos en las paredes de un pastel.*



3 Dé la vuelta al chocolate y al acetato, de forma que el acetato quede encima; retírelo a continuación. Los discos se desprenderán del acetato. Sepárelos cuidadosamente con un cuchillo paleta.

EXTENDER TRIÁNGULOS DE MALLA

Para crear formas geométricas densas dibuje una malla libre de chocolate y dé a los extremos formas más formales. Extienda el chocolate sobre acetato colocado sobre mármol.



1 Cree diseños libres con el chocolate derretido utilizando una manga pastelera pequeña.



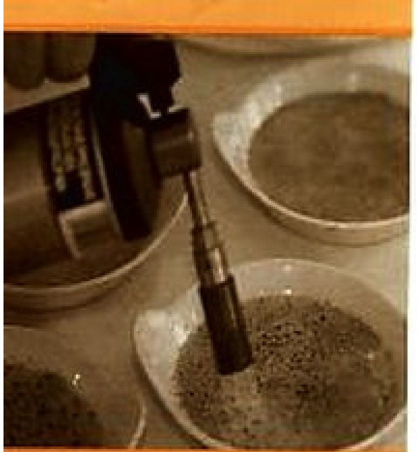
2 Dibuje sobre la malla el contorno de un triángulo dando a la manga una abertura más gruesa. Déjelo enfriar.



3 Cuando el chocolate se haya solidificado, recorte con un cuchillo lo que quede fuera de las líneas más gruesas. Dé la vuelta al acetato de manera que quede encima. Retírelo y deje enfriar las formas hasta que vaya a utilizarlas.



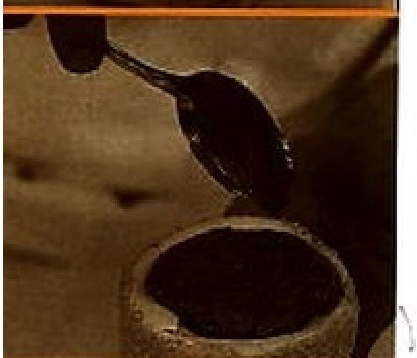




PLANIFICAR LA PREPARACIÓN

- Prepare los nidos de merengue
- Prepare el sorbete de fresas
- Cueza la crema quemada
- Aplique una cobertura de crema de leche batida y migas de bizcocho a los nidos de merengue.







«Vacherins» de fresas

A este postre tradicional de merengue y crema se le ha dado un toque moderno. Estos nidos de merengue individuales rellenos de sorbete de fresa y coronados con fresas, grosellas rojas y una cucharada adicional de sorbete se presentan sobre un lecho de crema quemada aromatizada con tomillo.

Para el merengue italiano

250 g de azúcar
60 ml de agua
5 claras de huevo

• • •

Para el sorbete de fresas

350 g de fresas
150 ml de agua
150 g de azúcar
Zumo de 1 limón

• • •

Para la crema quemada al tomillo

125 ml de leche
1 cucharadita de tomillo seco
6 yemas de huevo
100 g de azúcar
350 ml de crema de leche

• • •

Migas de bizcocho
Crema de leche batida para recubrir
Un poco de azúcar para caramelizar
400 g de fresas
Grosellas rojas
Tomillo

1 Prepare un merengue italiano con el azúcar, agua y claras (véase página 68). Transfiéralo a una manga pastelera con una boquilla pequeña y lisa y forme discos pequeños sobre círculos marcados sobre papel sulfurizado. Extienda ahora una o dos capas para formar un reborde en los extremos y alise la parte externa con un cuchillo paleta. Hornee aproximadamente 1 hora a 100 °C.

2 Prepare el sorbete. Retire los pedúnculos, lave y reduzca las fresas a puré con el robot eléctrico. Pase el puré por un tamiz metálico. Ponga a hervir el agua con el azúcar. Déjelo enfriar. Prepare las frutas, el almíbar y el zumo de limón. Vierta la mezcla en una sorbetera (véase página 32) y bata hasta que el sorbete esté congelado y homogéneo. También puede preparar el sorbete a mano. Prepare las fresas y enfríe en la nevera el cuenco y la cuchilla del robot eléctrico. Ponga las fresas en el recipiente y redúzcalas a un puré liso. Colóquelo en el congelador a temperatura máxima y congélelo hasta que se forme un borde ancho en la superficie. Retírelo del congelador y mézclelo hasta que la preparación sea homogénea. Repita el proceso hasta que el sorbete adquiera la consistencia deseada. Retírelo del recipiente del robot y guárdelo en el congelador hasta el momento de emplearlo.

3 Prepare la crema quemada. Ponga a hervir la leche, añada el tomillo y déjelo en infusión 10 minutos. Bata las yemas con el azúcar, incorpore batiendo la crema y la leche de la infusión y filtre la mezcla. Vierta 5 mm de esta mezcla en platos de porcelana refractarios individuales (13 cm de ancho y 3 cm de profundidad) y hornee a 90 °C durante 10 minutos. Retire los platos del horno y déjelos enfriar.

4 Cubra la parte externa de los nidos de merengue con una capa de crema de leche batida y hágalos rodar sobre una capa de migas de bizcocho para recubrir la crema.

5 Espolvoree la crema con azúcar y caramelice el azúcar con un soplete. También puede gratinarla con el *grill* muy caliente hasta que el azúcar forme una costra de un tono dorado oscuro.

6 Corte unas fresas a rodajas y apártelas. Llene los centros de los merengues con el sorbete de fresas, haga un círculo con las rodajas de las fresas alrededor del nido, y ponga en el centro las frambuesas rojas. A continuación, coloque ½ bola de sorbete encima y adorne con el tomillo. Disponga el merengue relleno sobre la crema quemada y sírvalo enseguida.

Qué quiere decir...

El término vacherin también se emplea para denominar varios tipos de queso de vaca de textura blanda y corteza lavada. El postre recuerda al queso tanto en la forma como en el color, de ahí su nombre.

Frutas asadas y fritas

Elija frutas fuertes poco maduras para freír o asar a la parrilla y macérelas primero en un líquido aromatizado con especias. Cueza rápidamente las frutas al *grill* precalentado o a fuego vivo para realzar su sabor y conservar la textura.

FRUTAS SIMPLEMENTE ASADAS

Macere las frutas en zumo de cítricos con azúcar y aromatizantes (como especias enteras o una pequeña cantidad de especias molidas) durante unos 30 minutos antes de asarlas. Si emplea frutas con tendencia a decolorarse, cúbralas completamente con el zumo y póngalas en un cuenco tapado con película transparente mientras se maceran. Los plátanos pueden asarse tanto enteros, a rodajas o cortados por la mitad a lo largo. La piña debe cortarse en rodajas gruesas. Los melocotones, nectarinas, peras, manzanas, papaya y guayaba se cortan por la mitad.



1 Escurra las frutas maceradas (reserve el líquido) y séquelas un poco con papel absorbente. Pincele los trozos de fruta con mantequilla derretida y colóquelos sobre una rejilla dispuesta sobre una placa.



2 Prepare un poco de glaseado para la fruta: caliente el líquido reservado con un poco de sidra dulce o vino, y añada miel, jarabe de arce o azúcar al gusto. Aromatice con coñac u otro licor, si lo desea.



3 Ase la fruta al *grill* a temperatura elevada hasta que esté ligeramente dorada. Déle la vuelta y pincélela con mantequilla. Espolvoréela con azúcar y póngala brevemente al *grill* hasta que esté ligeramente caramelizada. Sírvala enseguida con sus zumos rociados por encima.

PREPARAR BROQUETAS DE FRUTAS

Las frutas pequeñas enteras o a trozos bien cortados forman broquetas atractivas. Las uvas, las fresas, los alquequenjes y las cerezas pueden ensartarse enteros; corte por la mitad los dátiles, los higos, los albaricoques y las ciruelas; corte a gajos los melocotones, las nectarinas, las manzanas o los tamarillos; trocee la piña, el mango, la papaya y la guayaba. Sirva las broquetas tal cual, o dispóngalas sobre un coulis de frutas ligeramente endulzado (véase página 113), marmolado con salsa de chocolate (véase página 115) o crema, con brioche tostado untado con mantequilla de brandy (véase página 115), o barquillos o tortitas a la parrilla (véase página 87) con jarabe de arce.



1 Ensarte las frutas en broquetas de metal cortas o de madera de saté remojadas en agua fría durante 10 minutos.



2 Pincele 4 porciones con 60 g de mantequilla mezclada con el zumo de 1 naranja o limón y 2 cucharadas de azúcar. Si la fruta se ha macerado, rocíela con el líquido de la maceración mezclado con un poco de mantequilla derretida.



Prepare broquetas pequeñas y sírvalas a pares para una presentación atractiva.



BUÑUELOS DE CHOCOLATE

La sémola frita tiene un sabor que recuerda al de los frutos secos y una textura crujiente. Para estos buñuelos prepare media receta del budín de sémola sencillo (véase página anterior) y aromatícelo con unas gotas de aceite de almendras amargas. Déjelo enfriar a temperatura ambiente y luego en la nevera.



1 Derrita 100 g de chocolate negro y enfríelo ligeramente, mézclelo a continuación con 100 g de queso Mascarpone. Enfríelo a temperatura ambiente y luego en la nevera.



2 Cuando la mezcla de chocolate esté lo suficientemente sólida como para poder manejarla, forme con ella ocho bolas pequeñas pasándolas entre las palmas de las manos y déjelas enfriar.



3 Divida la sémola en ocho porciones y moldéelas en torno a cada bola de chocolate. Pase la sémola por almendras molidas para evitar que se pegue a los dedos.



4 Pique finamente 100 g de almendras molidas hasta que parezcan migas de pan. Mézclelas con 100 g de migas de pan blanco fresco rallado. Pase las bolas por huevo batido y cúbralas a continuación con la mezcla de almendras y pan rallado. Enfríelas 30 minutos como mínimo. Fría las bolas hasta que estén crujientes y doradas. Páselas por azúcar blanquilla y sírvalas enseguida.

AROMATIZAR LA SÉMOLA

CANELA

Añada un trozo de canela en rama y la piel rallada de 1 naranja al calentar la leche, en lugar de la vainilla.

RON

Añada pasas maceradas en ron unos pocos minutos antes de finalizar la cocción y cubra el budín con pacanas ligeramente tostadas.

FRUTAS Y CARDAMOMO

Al calentar la leche, especíela con las semillas molidas de 4 vainas de cardamomo verde en vez de la vainilla. Unos pocos minutos antes de finalizar la cocción añada mango seco listo para comer cortado a dados y trozos de piña fresca o enlatada. Sirva el budín cubierto con pistachos o almendras tostadas fileteadas.



Vierta un coulis de albaricoque ligeramente endulzado (véase página 113) sobre y alrededor de los buñuelos de chocolate.

BUÑUELOS DE SÉMOLA

La sémola cocida una vez fría puede modelarse, pasarse por huevo y pan rallado y freírse hasta que resulte crujiente, y combinarse con una salsa de frutas, miel caliente o almíbar de arce. También puede aromatizarse y moldearse en torno a un relleno de frutas, cubrirse con harina, huevo y pan rallado y freírse hasta que esté crujiente y dorada.

Helados miniatura

Los *petits fours* helados se preparan utilizando las mismas técnicas básicas de modelado que las preparaciones de mayor tamaño. La escala requiere una mano firme y un enfoque decorativo ligeramente diferente.

HELADOS A CAPAS

Utilice moldes de papel para petits fours *en la preparación de helados miniatura a capas. Elija helados cuyos colores y sabores se complementen mutuamente. Desmóldelos sobre pastas frías o rodajas de kiwi. Aquí se han recubierto con una forma de glaseado de chocolate.*

Coloque capas horizontales de diferentes helados en moldes pequeños para *petit four* utilizando el mismo método empleado para las bombas y pasteles helados (*véanse* páginas 39-40) y congélelos hasta que se solidifiquen.



BOLAS DE HELADO RECUBIERTAS

Utilice un vaciador de melón para formar bolas de helado. Ensártelas en un palillo de cóctel y congélelas hasta que estén firmes. Luego sumérjalas en chocolate derretido, aquí se ha recubierto un helado de cerezas con chocolate blanco y otro de chocolate con una cobertura de chocolate negro.

Coloque las bolas de helado recubiertas sobre papel sulfurizado formando un ángulo, extienda por encima un zigzag de líneas de glaseados de chocolate contrastantes y congélelas hasta que estén firmes.



Rápido y frío

Es esencial al hacer petits fours *helados que trabaje rápidamente, y que monte el helado antes de que se ablande y no pueda manejarlo. El calor de la mano y la temperatura de la habitación donde trabaje ablandarán rápidamente el helado, por lo que sólo podrá modelarlo durante breves minutos. Prepare todo el equipo con antelación para que esté listo en el momento de emplearlo. Enfríe los componentes de su equipo como cucharas y placas para hornear antes de utilizarlas. Tan pronto como el helado se ablande debe colocarlo de nuevo en el congelador. Trabaje por pequeñas tandas: empiece por la segunda mientras enfría la primera.*

BOMBAS DE CEREZA

Macere cerezas glaseadas varias horas o toda la noche en kirsch o brandy y escúrralas antes de montar las mini bombas de chocolate blanco. Presione con la ayuda de una cucharadita un poco de helado de chocolate blanco en la base de un molde de papel para petit four. *Ponga encima una cereza y cúbralo por completo con helado, presionándolo contra la fruta. Repita la operación con el resto de cerezas y congélelas hasta que estén firmes. Para obtener una presentación sorprendente, proporcione a estas bombas una base contrastante de chocolate negro.*



Preparar la base
Corte discos de chocolate ligeramente más grandes que las bombas y desmolde el helado por encima. Retire los moldes de papel. Extienda sobre la base de cada uno un poco de chocolate mediante la manga pastelera y congélelo hasta que se solidifique.



BROQUETAS DE HELADOS MINIATURA

Utilice un vaciador de melón mini para formar bolas de tres helados diferentes: aquí de fresa, chocolate y vainilla. Ensarte una bola de cada sabor en un palillo de madera para cóctel y congélelas hasta que estén firmes. Sírvalas sobre un puré de frutas o salsa de chocolate sobre bizcochos de soletilla o en pequeñas tejas curvadas.







MOLDEAR HELADOS

Preparar un helado es sólo la mitad del trabajo. Una presentación atractiva lo realza. Aproveche estas técnicas para despertar su imaginación. También puede emplearlas para moldear sorbetes, *parfaits*, suflés y *mousses*.

BOLAS CON TEXTURA

Prepare más helado del que necesita para obtener una presentación perfecta y congélelo en un recipiente hondo. Forre una placa de hornear o bandeja de plástico con papel sulfurizado antiadherente y ponga en ella el helado una vez moldeado.







1 Para formar bolas de helado, sumerja una cuchara en agua fría y sacuda el exceso. Introduzca firmemente la cuchara en el helado con un ángulo recto. Cuando esté bien insertada, déle una vuelta completa, luego levántela y ejerza más presión en la cara abierta de la cuchara.

2 Sostenga la cuchara cerca de la placa y deje caer el helado. Si no se desprende solo, utilice la punta de un cuchillo para facilitar la tarea.

Estas bolas de helado se asientan perfectamente en unas tazas de chocolate y se adornan con una fina rejilla de chocolate extendida con manga pastelera.

QUENELLES

Utilice dos cucharas metálicas para preparar quenelles o pequeños óvalos. Esta técnica precisa un poco de práctica para perfeccionarse.



Sirva óvalos de helados con sabores contrastantes sobre tejas crujientes.





1 Sumerja una cuchara en agua fría, sacuda el exceso y deslícela de lado hacia el fondo del helado. Déle la vuelta hacia arriba y levántela simultáneamente.

2 Utilice una segunda cuchara para moldear la superficie del óvalo. Una vez le haya dado forma, despréndalo suavemente de la cuchara y déjelo caer de lado en la placa.